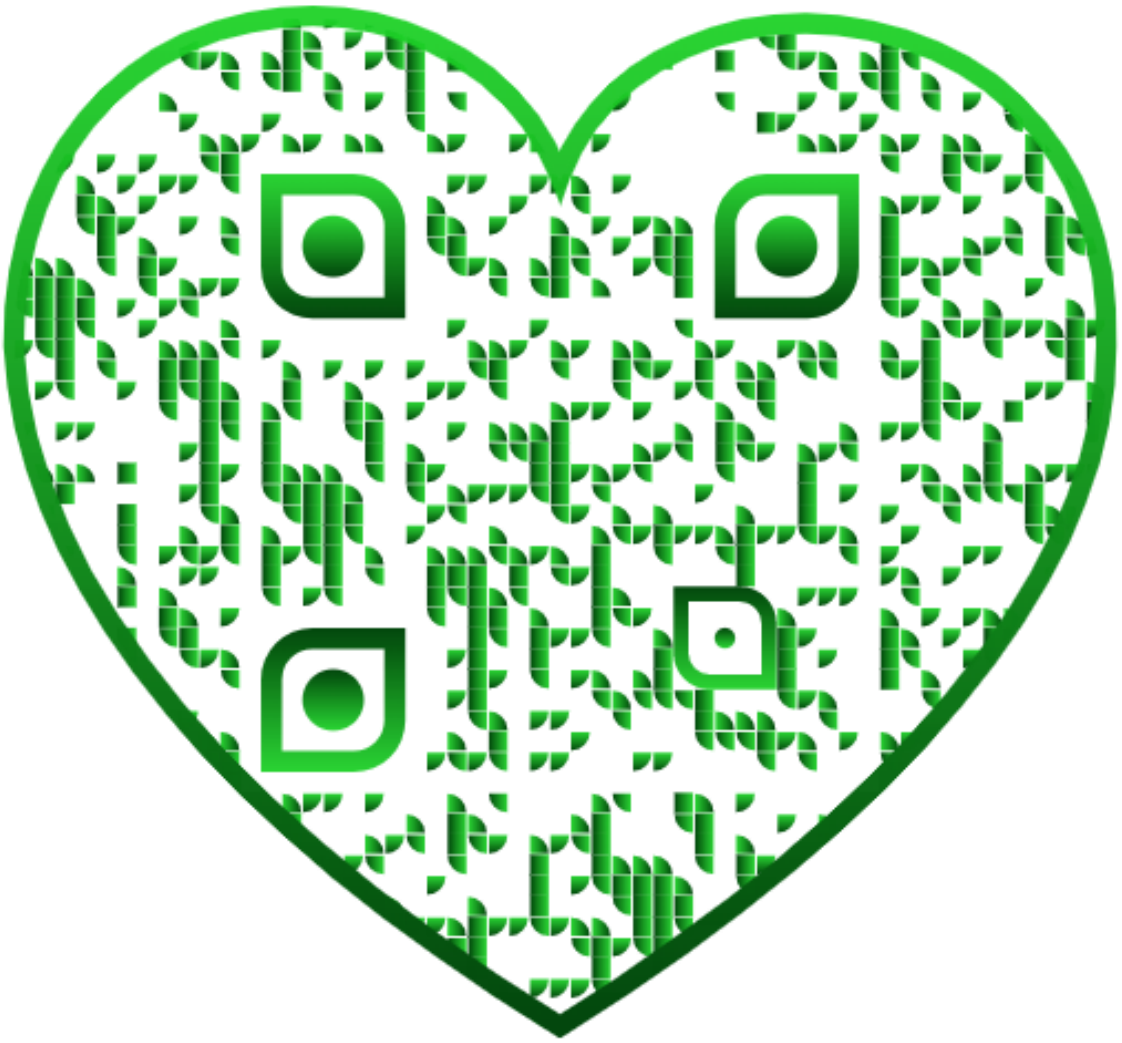
Crumbles, tartes et clafoutis

Héloïse Martel

140 recettes salées,
fruitées ou chocolatées
pour toutes vos envies

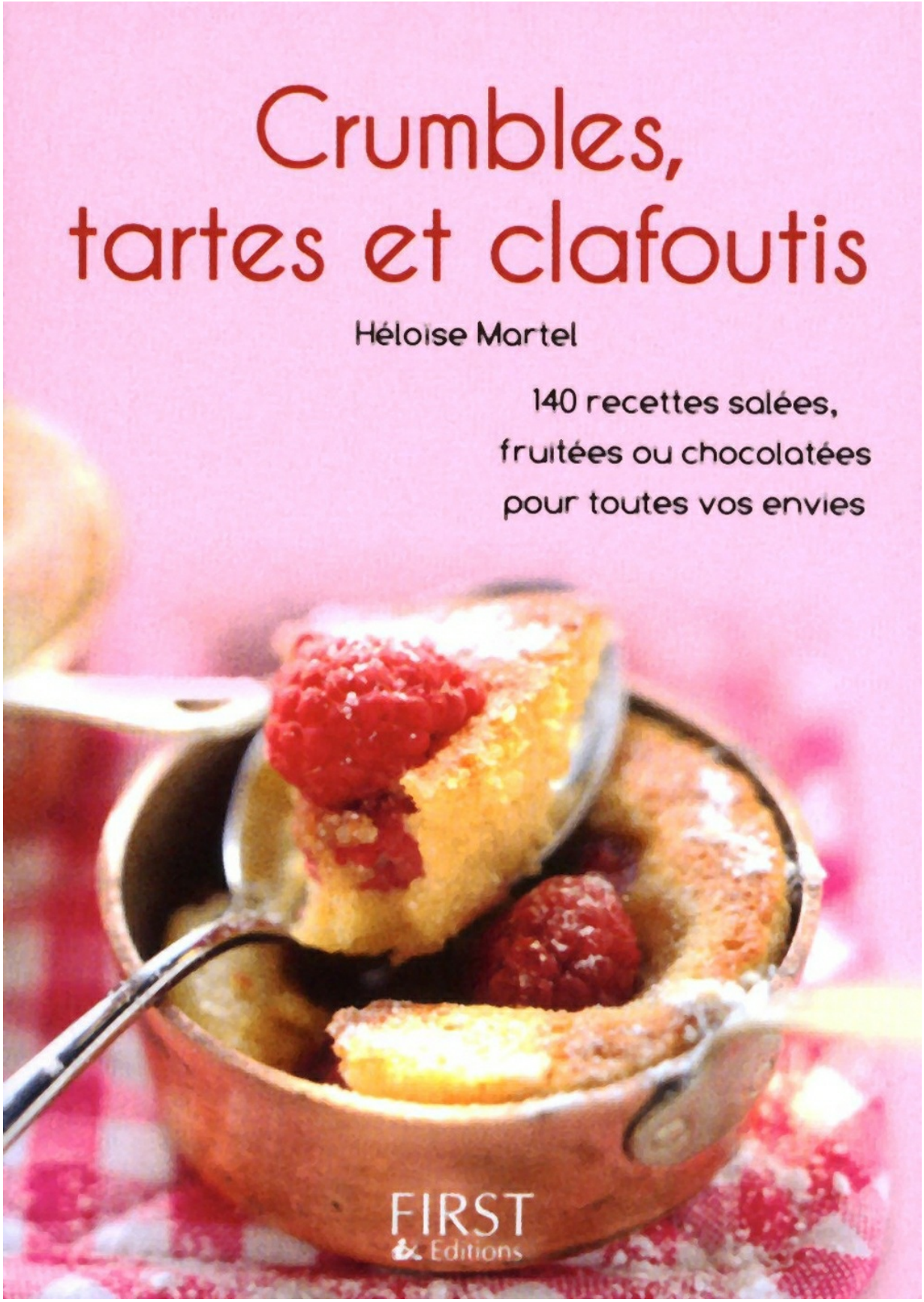
FIRST Editions



Crumbles, tartes et clafoutis

Héloïse Martel

140 recettes salées, fruitées ou chocolatées pour toutes vos envies



FIRST Editions

Crumbles, tartes et clafoutis

Héloïse Martel

FIRST Editions

Crumbles, tartes et clafoutis

© Éditions First-Gründ, Paris, 2010

60, rue Mazarine

75006 Paris – France

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

firstinfo@efirst.com

www.editionsfirst.fr

Dépôt légal : juin 2010

Chez Legoprint

11 Via Galiléo Galiléi - 38 015 Lavis

Mise en page : KN Conception

Couverture : Olivier Frenot

Tous droits réservés. Toute reproduction, même partielle, du contenu, de la couverture ou des icônes, par quelque procédé que ce soit (électronique, photocopie, bande magnétique ou autre) est interdite sans autorisation par écrit des Éditions First-Gründ.

Limites de responsabilité et de garantie. L'auteur et l'éditeur de cet ouvrage ont consacré tous leurs efforts à préparer ce livre. Les Éditions First-Gründ et les auteurs de cet ouvrage. Ils n'assument pas de responsabilité pour ses qualités d'adaptation à quelque objectif que ce soit, et ne pourront être en aucun cas tenus responsables pour quelque perte, profit ou autre dommage commercial que ce soit, notamment mais pas exclusivement particulier, accessoire, conséquent, ou autre.

Marques déposées. Toutes les informations connues ont été communiquées sur les marques déposées pour les produits, services et sociétés mentionnés dans cet ouvrage. Les Éditions First-Gründ

déclinent toute responsabilité quant à l'exhaustivité et à l'interprétation des informations. Tous les autres noms de marques et de produits utilisés dans cet ouvrage sont des marques déposées ou des appellations commerciales de leur propriétaire respectif. Les Éditions First-Gründ ne sont liées à aucun produit ou vendeur mentionné dans ce livre.

9782754048699

SOMMAIRE

Page de titre
Page de Copyright
Introduction
PÂTES À TARTE
CLAFOUTIS SALÉS
CLAFOUTIS SUCRÉS
CRUMBLES SALÉS
CRUMBLES SUCRÉS
TARTES SALÉES
TARTES SUCRÉES
INDEX DES RECETTES

INTRODUCTION

Que deviendrions-nous sans ces plats chaleureux qui se déclinent en version salée comme en version sucrée, à servir aussi bien au déjeuner, au dîner qu'au goûter ou même au petit-déjeuner ? Les enfants les adorent, les adultes les apprécient. Tant mieux, car ils sont nourrissants, économiques et permettent de déguiser les petits restes.

Astuces faciles pour tartes au top

Commençons par la pâte. Ne vous privez pas de la satisfaction de préparer des pâtes maison. Brisées, sablées, elles sont très faciles et rapides à réaliser. La pâte feuilletée est plus délicate, mais c'est l'occasion d'exprimer vos talents de cordon-bleu ! Et, pour gagner du temps, faites-en plusieurs et congelez-les. Une alternative : les pâtes du commerce, en rouleau, prêtes à être déposées dans le moule. Elles sont délicieuses. Si vous avez un rouleau de pâte dans votre réfrigérateur, vous ne serez pas pris au dépourvu.

Si vous utilisez une pâte maison, graissez le moule avec une noisette de beurre ou une cuillerée à soupe d'huile soigneusement répartie avant de déposer la pâte. Vous pouvez aussi tapisser le moule de papier sulfurisé beurré.

Si vous utilisez une pâte toute prête, pas besoin de graisser le moule, conservez le papier de cuisson, qui vous permettra un démoulage facile.

Pour que la pâte adhère bien au moule, déposez-la au centre de ce dernier, appuyez sur les bords avec le pouce pour la faire adhérer et coupez la pâte qui dépasse. Vous pouvez aussi la retourner et former un petit boudin.

Le démoulage sera simple si vous avez conservé le papier de cuisson de

la pâte du commerce, il suffit de la faire glisser sur un plat de service. Si vous avez utilisé une pâte maison, l'opération sera facile si vous avez un moule à revêtement antiadhésif. Mais vous pouvez aussi prendre des moules en porcelaine à feu qui passent à table. Déposez la tarte sur une grille si vous la dégustez froide, afin que le fond sèche, avant de la faire glisser sur un plat.

Pour cuire une pâte à tarte « à blanc », piquez le fond de coups de fourchette, recouvrez-le de papier sulfurisé, puis déposez dessus des billes de cuisson ou des légumes secs avant d'enfourner, afin que la pâte ne boursoufle pas. Retirez billes de cuisson et papier au bout de 20 minutes, puis prolongez la cuisson pendant 5 à 8 minutes pour que le fond cuise. Laissez refroidir avant de garnir.

Pour garnir joliment une tarte aux fruits, commencez par les déposer au centre, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Et pour éviter que la pâte soit détrempée par des fruits qui rendent du jus, tapissez-la d'une couche de sucre.

Conseil pour clafoutis réussis

Pas de pâte, mais un « appareil » bien homogène pour ces recettes simplissimes, à préparer en quelques minutes au fouet dans un saladier, ou dans un robot. Choisissez bien le contenant qui passera du four à table : plat en verre, en terre, ramequins ou encore petites cocottes individuelles pour être tendance. Ne prolongez pas trop la cuisson afin que le clafoutis ne se dessèche pas. Si vous voulez un plat léger, remplacez le lait entier ou demi-écrémé par du lait écrémé. Pour les clafoutis sucrés, remplacez le sucre par un édulcorant thermostable.

Crumbles croustillants

Pâte sableuse, croquante sous la dent, avec une garniture douce, fondante… C'est tout l'art du crumble. Pour la pâte, variez les ingrédients. Le basique est composé de farine de froment, de beurre doux, de sucre et d'un peu de sel, à mélanger impérativement à la

main, du bout des doigts, afin d'obtenir un aspect sableux. Mais d'autres ingrédients : flocons d'avoine, pain d'épices, macarons, spéculoos, fruits secs comme noisettes, noix, amandes…

Voici plus de 140 recettes de tartes, de clafoutis et de crumbles, salés et sucrés, à déguster en toutes saisons.

PÂTES À TARTE

PÂTE À PIZZA

Pour un fond de tarte Préparation : 10 min Repos : 30 min

---

300 g de farine • 1 sachet de levure • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel

---

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, ajoutez la levure, une bonne pincée de sel et l'huile. Pétrissez et ajoutez de l'eau par cuillerées à soupe pour obtenir une pâte souple. Laissez en attente dans le saladier recouvert d'un torchon près d'une source de chaleur pendant 30 minutes. La pâte est prête à être utilisée.

PÂTE BRISÉE

Pour un fond de tarte Préparation : 10 min Repos : 30 min

---

250 g de farine • 125 g de beurre • 1 jaune d'œuf • sel

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, ajoutez une bonne pincée de sel, mélangez, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et le jaune d'œuf. Pétrissez à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène, roulez en boule, laissez reposer pendant 30 minutes, puis étalez aux

dimensions du moule à garnir.

PÂTE FEUILLETÉE

Pour un fond de tarte Préparation : 10 min Repos : 2 h

250 g de farine • 125 g de beurre • sel1

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, creusez un puits et arrosez de 5 cl d'eau. Mélangez rapidement, formez une boule et laissez reposer pendant 20 minutes. Farinez une planche, étalez la pâte en rond, disposez au centre le beurre coupé en petits morceaux. Rabattez les bords de la pâte sur le beurre et étalez au rouleau en forme de rectangle. Repliez la pâte en trois comme un porte-cartes. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite. Étalez-la à nouveau en forme de rectangle, puis repliez-la encore en trois parties. Laissez reposer pendant 20 minutes. Renouvelez les opérations précédentes trois fois en laissant reposer la pâte 20 minutes entre chaque opération. Elle est alors prête à l'emploi.

Notre conseil : la préparation de cette pâte étant longue, vous avez intérêt à en préparer plusieurs fonds, que vous pouvez congeler.

PÂTE SABLÉE

Pour un fond de tarte Préparation : 10 min Repos : 30 min

150 g de farine • 75 g de beurre • 1 œuf • 40 g de sucre • sel

Réalisation

Versez la farine, le sucre et une pincée de sel dans un saladier. Faites un puits, cassez l'œuf, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant 30 minutes avant de l'utiliser.

CLAFOUTIS SALÉS

CLAFOUTIS ANCHOIS ET TOMATES CONFITES

4 pers. Prép. : 15 min Dessalage : 30 min Cuisson : 30 min

---

4 œufs • 70 g de tomates confites • 70 g d'anchois au sel • 30 g de fécule de maïs • 30 cl de lait • 20 cl de crème • 20 g de beurre • poivre

---

Réalisation

Mettez les anchois dans un bol, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les dessaler pendant 30 minutes en renouvelant l'eau deux fois. Coupez les tomates en petits morceaux. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four.

Délayez la fécule dans deux cuillerées à soupe de lait. Battez les œufs avec le reste de lait et la crème, incorporez la fécule délayée, poivrez. Égouttez les anchois, coupez-les en petits morceaux, ajoutez-les à la pâte ainsi que les tomates. Versez dans le plat et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

Notre conseil : accompagnez d'une salade de poivrons marinés ou de mesclun.

CLAFOUTIS AU FENOUIL

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

4 œufs • 50 cl de lait • 120 g de farine • ½ sachet de levure • 2 bulbes de fenouil • 50 g de parmesan râpé • 2 cuil. à soupe de tapenade verte • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Lavez et essuyez les bulbes de fenouil, émincez-les très finement. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, mettez le fenouil émincé et faites dorer à feu doux pendant 20 minutes, salez, poivrez.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, un peu de sel et de poivre, puis incorporez la farine et la levure en fouettant pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la tapenade et le parmesan, puis le fenouil.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), huilez un plat à four et versez la préparation. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec une salade de tomates aux olives.

CLAFOUTIS AUX CAROTTES ET À LA CORIANDRE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

800 g de carottes • 20 cl de crème • 20 cl de lait • 2 œufs + 2 jaunes • 60 g de fécule de maïs • 4 branches de coriandre • 60 g de beurre + 20 g pour le moule • 30 g de sucre • sel, poivre

Réalisation

Pelez les carottes, coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans une

casserole, recouvrez-les d'eau, salez, poivrez, sucrez et ajoutez le beurre. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Ajoutez la coriandre ciselée finement. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four. Battez les œufs avec le lait et la crème, ajoutez la fécule délayée dans une cuillerée à soupe d'eau, salez et poivrez.

Mettez les carottes dans le plat, recouvrez de crème et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

CLAFOUTIS AU CÉLERI ET AU JAMBON

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

½ boule de céleri-rave • 250 g de jambon fumé • 100 g de ricotta • 4 œufs • 50 g de farine • 50 cl de lait • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Râpez le céleri. Détaillez le jambon en allumettes fines. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Beurrez un plat à four. Battez les œufs avec le lait, salez, poivrez, incorporez la farine en pluie. Déposez le céleri et le jambon dans le plat, recouvrez de crème et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

CLAFOUTIS AUX CHAMPIGNONS ET AUX TOMATES CONFITES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

---

400 g de champignons de Paris • 8 pétales de tomate confite • 4 œufs • 50 g de farine • 40 cl de lait • 80 g de gruyère râpé • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Lavez et essuyez les champignons, émincez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites revenir les champignons pendant 5 minutes environ, afin que l'eau soit évaporée. Salez, poivrez. Ajoutez les pétales de tomate coupés en petits morceaux.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four. Battez les œufs dans un saladier avec le lait, ajoutez la farine, un peu de sel et de poivre et le gruyère râpé. Mettez les légumes dans le plat, versez la crème et enfournez. Faites cuire pendant 30 minutes. Servez chaud.

CLAFOUTIS AU CHÈVRE ET AU BROCOLI

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

½ chèvre bûche • 1 tête de brocoli • 4 œufs • 100 g de farine • 30 cl de lait • 10 cl de crème • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Détaillez la tête de brocoli en petits bouquets, faites-les cuire à l'eau salée pendant 15 minutes, égouttez-les. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four.

Déposez les bouquets de brocoli dans le plat. Coupez le chèvre en fines rondelles. Battez les œufs avec le lait et la crème, salez, poivrez et versez sur les brocolis. Disposez dessus les rondelles de chèvre et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : vous pouvez ajouter des allumettes de jambon pour un plat plus complet, et servir avec une salade verte.

CLAFOUTIS AU CHÈVRE, AUX OLIVES ET AUX HERBES DE

PROVENCE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

2 crottins de chèvre secs • 200 g d'olives noires • 4 œufs • 20 cl de lait • 20 cl de crème • 40 g de farine • 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Huilez un plat à four. Coupez les olives en morceaux, déposez-les dans le plat. Coupez les fromages en petits dés.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait et la crème, salez peu, poivrez, ajoutez la farine en pluie, incorporez les herbes et le fromage. Versez sur les olives, enfournez et laissez cuire pendant 25 minutes. Servez tiède.

Notre conseil : accompagnez ce clafoutis d'une salade de tomates au basilic et à l'ail.

CLAFOUTIS AUX GIROLLES ET À LA CIBOULETTE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

400 g de girolles • 4 œufs • 40 g de farine • 20 cl de lait • 20 cl de crème • 1 gousse d'ail • 50 g de gruyère râpé • 12 brins de ciboulette • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Nettoyez soigneusement les girolles. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites revenir les girolles pendant environ 10 minutes, afin

qu'elles rendent toute leur eau. Salez, poivrez. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four.

Disposez les girolles dans le plat. Pelez et écrasez l'ail. Battez les œufs dans un saladier avec le lait et la crème, ajoutez la farine en pluie, puis l'ail et la ciboulette ciselée finement ainsi que le gruyère. Salez et poivrez, versez sur les champignons. Faites cuire pendant 30 minutes.

CLAFOUTIS AUX LARDONS, AU ROQUEFORT, AUX POIRES ET AUX NOIX

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

---

125 g de roquefort • 100 g de lardons fumés • 4 œufs • 100 g de farine • 30 cl de lait • 10 cl de crème • 1 poire • 50 g de cerneaux de noix • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Faites griller les lardons à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif. Réservez. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait et la crème, incorporez la farine en pluie, salez, poivrez. Émiettez le roquefort, ajoutez-le à la crème. Concassez grossièrement les cerneaux de noix. Pelez la poire, coupez-la en petits dés.

Déposez les noix, les dés de poire et les lardons dans le plat, versez la crème dessus. Faites cuire pendant 25 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec une salade d'endives assaisonnée à l'huile de noix.

CLAFOUTIS AUX LÉGUMES ET AU JAMBON FUMÉ

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 40 min

4 œufs • 50 cl de lait demi-écrémé • 120 g de farine • ½ sachet de levure • 1 blanc de poireau • 1 carotte • 1 courgette • 4 petits bouquets de brocoli • 1 oignon • 75 g de gruyère râpé • 120 g de jambon fumé • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Pelez la carotte, coupez-la en rondelles. Lavez et essuyez la courgette, détaillez-la en dés. Lavez et émincez le blanc de poireau. Pelez et émincez l'oignon. Plongez tous les légumes dans une casserole d'eau bouillante, laissez-les cuire pendant 5 minutes, puis égouttez-les.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, mettez tous les légumes et faites-les revenir pendant 10 minutes en mélangeant, salez, poivrez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le jambon en dés. Battez les œufs avec le lait, un peu de sel et de poivre, incorporez la farine, la levure, le gruyère, le jambon et les légumes cuits.

Beurrez un plat à four, versez la préparation et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

CLAFOUTIS AU MAGRET FUMÉ

ET AU GORGONZOLA

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

4 œufs • 25 cl de lait • 10 cl de crème liquide • 120 g de farine • 100 g de gorgonzola • 200 g de magret fumé en tranches • 50 g de cerneaux de noix • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Battez les œufs avec la crème, le lait, du sel et du poivre. Incorporez la

farine en pluie, mélangez au fouet. Dégraissez les tranches de magret, coupez-les en lamelles. Détaillez le fromage en petits dés, concassez grossièrement les cerneaux de noix.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à gratin, disposez le fromage, les lamelles de magret, les noix et recouvrez de crème. Enfournez et laissez cuire pendant 35 minutes. Servez chaud.

Notre conseil : accompagnez de feuille de chêne assaisonnée à l'huile de noix.

CLAFOUTIS AUX POIRES, AU JAMBON ET AU ROQUEFORT

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

4 œufs • 50 g de fécule de maïs • 20 cl de lait • 20 cl de crème • 200 g d'allumettes de jambon • 4 poires • 80 g de roquefort • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Battez les œufs dans un saladier avec le lait et la crème, incorporez la farine, un peu de sel et de poivre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué.

Pelez les poires, coupez-les en lamelles. Disposez les lamelles en rosace au fond du moule, ajoutez les allumettes de jambon, émiettez le roquefort par-dessus, puis recouvrez avec la crème aux œufs. Enfournez et laissez cuire pendant 25 à 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

CLAFOUTIS AUX POIRES ET AU REBLOCHON

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

6 œufs • 1 reblochon • 40 cl de lait • 30 cl de crème liquide •

60 g de fécule de maïs • 2 poires • 20 g de beurre • 1 cuil. à café de quatre-épices • sel, poivre

---

Réalisation

Battez les œufs dans un saladier avec la crème, le lait, un peu de sel et de poivre, le quatre-épices, puis incorporez la fécule. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four.

Épluchez les poires, coupez-les en petits dés, disposez-les dans le plat. Versez dessus la crème. Écroûtez le fromage, coupez-le en lamelles, disposez-les sur la crème. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez d'une salade d'endives aux noix.

CLAFOUTIS AU THON, AUX TOMATES ET AU BASILIC

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 40 min

---

600 g de thon au naturel • 400 g de tomates cerise • 4 œufs • 30 cl de lait • 30 cl de crème liquide • 50 g de fécule de maïs • 4 branches de basilic • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et épongez les tomates cerise, coupez-les en deux, déposez-les sur un papier absorbant. Émiettez le thon à la fourchette. Dans un saladier, battez les œufs avec le lait, la crème, du sel, du poivre, incorporez la fécule délayée dans une cuillerée à soupe d'eau et le basilic ciselé. Ajoutez le thon et les demi-tomates. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Huilez un moule à manqué, versez dedans la préparation et faites cuire pendant 40 minutes. Servez chaud, tiède ou froid.

Notre conseil : accompagnez de roquette ou de mesclun à l'huile d'olive.

CLAFOUTIS AUX TOMATES, AUX COURGETTES ET AU CHÈVRE

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

3 courgettes • 500 g de tomates cerise • 3 œufs • 20 cl de crème • 20 cl de lait • 40 g de farine • 1 saint-marcellin • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et séchez les courgettes, coupez-les en dés. Coupez les tomates cerise en deux. Mettez-les dans un saladier, saupoudrez-les de thym, mélangez. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Battez les œufs avec la crème, le lait, un peu de sel et de poivre. Incorporez la farine en pluie. Coupez le fromage en petits dés, ajoutez-les.

Beurrez un moule à manqué, disposez les légumes, puis versez la crème aux œufs et au fromage. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

PETITS CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISE, À L'ORIGAN ET AU BASILIC

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

400 g de petites tomates cerise • 4 œufs • 40 g de farine • 20 cl de lait • 20 cl de crème • 2 branches de ciboulette • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • origan • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les tomates cerise. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez quatre plats à four individuels. Battez les œufs dans un saladier avec le lait et la crème, puis incorporez la farine en pluie. Salez, poivrez, ajoutez deux grosses pincées d'origan et le basilic ciselé.

Répartissez les tomates dans les plats, versez la crème et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Servez tiède.

Notre conseil : servez ce clafoutis en entrée, ou en plat unique pour un dîner léger, accompagné d'une salade de roquette.

CLAFOUTIS SUCRÉS

CLAFOUTIS À LA RHUBARBE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

500 g de rhubarbe • 160 g de cassonade • 3 œufs • 30 cl de lait • 30 cl de crème • 30 g de farine • 50 g de beurre + 20 g pour le plat • sel

---

Réalisation

Pelez les tiges de rhubarbe, coupez-les en tronçons, mettez-les dans une casserole, ajoutez trois cuillerées à soupe d'eau, 60 g de cassonade et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four.

Faites fondre le reste de beurre dans une casserole. Battez les œufs dans un saladier avec le lait, la crème, une pincée de sel, le reste de cassonade, puis incorporez la farine et le beurre fondu. Mélangez au fouet pour obtenir une crème homogène.

Mettez la rhubarbe dans le plat, recouvrez de crème et faites cuire pendant 25 à 30 minutes. Servez tiède ou froid.

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

---

300 g d'abricots • 3 œufs • 30 cl de lait • 30 cl de crème liquide • 50 g de farine • 2 sachets de sucre vanillé • 100 g

de cassonade • 2 gouttes d'extrait d'amandes amères • 20 g de beurre • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four. Ouvrez les abricots en deux, retirez le noyau et disposez les oreillons dans le plat.

Battez les œufs avec la cassonade dans un saladier, ajoutez la farine et une pincée de sel, mélangez bien et délayez avec le lait et la crème. Ajoutez l'extrait d'amandes amères, puis versez sur les fruits. Faites cuire pendant 30 minutes.

Retirez le plat du four, saupoudrez le dessus de sucre vanillé et passez sous le gril pendant 5 minutes. Servez tiède.

CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

---

250 g de framboises • 3 œufs • 50 g de sucre • 30 cl de crème • 20 g de beurre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez quatre petits plats à four individuels, saupoudrez-les d'un peu de sucre. Disposez les framboises au fond des plats.

Battez les œufs avec la crème et le reste de sucre, versez sur les fruits. Faites cuire pendant 25 minutes. Servez tiède.

Notre conseil : relevez la crème avec un peu d'eau-de-vie de framboises.

CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

3 œufs • 60 g de farine • 80 g de sucre + 20 g pour le moule • 20 cl de crème • 30 cl de lait • 2 sachets de sucre vanillé • 500 g de griottes • 60 g de beurre • 2 cuil. à soupe de cassonade • sel

---

Réalisation

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au micro-ondes. Réservez. Battez les œufs dans un saladier avec le sucre, le sucre vanillé, un peu de sel, le lait et la crème, puis incorporez la farine en pluie. Ajoutez enfin le beurre fondu. Mélangez bien pour obtenir une pâte fluide. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Beurrez un moule à manqué. Saupoudrez-le de cassonade. Répartissez les griottes dans le moule, recouvrez de pâte et saupoudrez-la aussi de cassonade. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez tiède.

Notre conseil : pour ce clafoutis, vous pouvez utiliser des griottes fraîches, en bocal, ou surgelées.

CLAFOUTIS AUX MANGUES ET À LA VANILLE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

2 mangues • 4 œufs • 150 g de sucre + 30 g pour le plat • 50 g de farine • 20 cl de crème liquide • 20 g de beurre • 1 cuil. à café d'extrait de vanille

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four, saupoudrez-le de sucre. Battez les œufs avec la crème, l'extrait de

vanille et le sucre, incorporez la farine en pluie.

Pelez les mangues, coupez-les en dés. Disposez-les au fond du plat. Versez la crème dessus et enfournez. Laissez cuire pendant 45 minutes.

CLAFOUTIS AUX MIRABELLES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

---

300 g de mirabelles • 40 g de farine • 50 g d'amandes en poudre • 100 g de sucre • 3 œufs • 30 cl de lait • 30 cl de crème • 50 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 cuil. à soupe de sucre cristallisé • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four. Lavez et épongez les mirabelles, disposez-les dans le plat. Faites fondre le beurre.

Battez les œufs avec le sucre dans un saladier, ajoutez la farine, la poudre d'amandes et une pincée de sel, mélangez bien et délayez avec le lait et la crème, ajoutez ensuite le beurre fondu. Versez sur les fruits.

Faites cuire pendant 30 minutes. Retirez le plat du four, saupoudrez le dessus de sucre et passez sous le gril pendant 5 minutes. Servez tiède.

CLAFOUTIS AUX MÛRES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

400 g de mûres • 3 œufs • 100 g d'amandes en poudre • 50 g de fécule de maïs • 50 g de beurre + 20 g pour le plat • 60 g de sucre • 20 cl de crème liquide • 20 cl de lait • 2 cuil. à soupe de sucre cristallisé • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four. Faites fondre le beurre. Battez les œufs dans un saladier avec le sucre, une pincée de sel, délayez avec le lait, la crème, puis incorporez la fécule et la poudre d'amandes et enfin le beurre fondu.

Déposez les mûres dans le plat, versez la crème dessus et enfournez. Laissez cuire pendant 25 minutes. Saupoudrez de sucre cristallisé et passez sous le gril pendant 5 minutes. Servez tiède.

CLAFOUTIS AUX PÊCHES ET AU CARAMEL

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

4 pêches • 4 œufs • 75 g de sucre • 100 g d'amandes en poudre • 50 g de farine • 15 cl de lait • 15 cl de crème • 50 g de beurre • 30 g de sucre cristallisé

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four. Pelez les pêches, dénoyautez-les et coupez-les en quatre, déposez-les dans le plat.

Battez les œufs avec le sucre, délayez avec le lait et la crème, incorporez la farine et la poudre d'amandes puis le beurre fondu. Versez sur les fruits.

Faites cuire pendant 25 minutes. Saupoudrez de sucre cristallisé et passez sous le gril pendant 5 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

CLAFOUTIS AUX POMMES, AUX NOIX ET AU MIEL

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

4 pommes • 100 g de cerneaux de noix • 3 œufs • 30 cl de lait • 30 cl de crème • 100 g de sucre • 30 g de farine • 50 g de beurre + 20 g pour le plat • 2 cuil. à soupe de miel • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four. Faites fondre le beurre. Battez les œufs dans un saladier avec le sucre, une pincée de sel. Délayez avec le lait, la crème, puis incorporez la farine et le beurre fondu.

Épluchez les pommes, coupez-les en petits dés. Mettez-les dans un autre saladier, ajoutez les cerneaux de noix grossièrement concassés et arrosez de miel. Mélangez et versez dans le plat. Arrosez de crème et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

CLAFOUTIS AUX POIRES ET AUX AMANDES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

---

3 œufs • 100 g de farine • ½ sachet de levure chimique • 100 g de sucre • 75 g de poudre d'amandes • 20 cl de lait • 10 cl de crème liquide • 3 poires • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées • 20 g de beurre

---

Réalisation

Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les œufs, fouettez, puis incorporez le lait, la crème, la farine, la poudre d'amandes et la levure. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué.

Versez la pâte dans le moule. Épluchez les poires, coupez-les en lamelles, disposez-les en rosace sur la pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 40 minutes. Parsemez d'amandes effilées et prolongez la cuisson pendant 10 minutes. Servez tiède ou froid.

CLAFOUTIS AUX POIRES, AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

4 poires • 125 g d'amandes en poudre • 125 g de beurre • 300 g de farine • 12 cl de crème liquide • 100 g de sucre glace • 30 g de cacao non sucré • 30 cl de lait • 200 g de sucre • sel

---

Réalisation

Travaillez dans un saladier le sucre glace et le beurre, incorporez un œuf entier et un peu de sel, puis 250 g de farine et 25 g de poudre d'amandes. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte lisse. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte, garnissez-en un moule à tarte. Mélangez au fouet le reste d'amandes en poudre avec le cacao, le reste de farine, la crème liquide, le lait, le sucre et les œufs. Épluchez les poires, coupez la chair en lamelles, disposez-les sur la pâte, arrosez de crème. Faites cuire pendant 40 minutes. Servez tiède ou froid.

CRUMBLES SALÉS

CRUMBLES AU CHÈVRE, AUX NOIX ET AUX RAISINS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

1 bûche de chèvre • 75 g de raisins secs • 100 g de farine • 100 g de beurre • 100 g de cerneaux de noix • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le chèvre en huit rondelles. Disposez deux rondelles de chèvre dans quatre ramequins, saupoudrez de raisins secs. Mélangez dans un saladier la farine, une pincée de sel, les noix concassées et le beurre coupé en petits morceaux.

Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte grumeleuse. Répartissez les miettes sur les rondelles de fromage. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez ces crumbles en entrée ou pour remplacer le fromage en les accompagnant d'une salade de mesclun à l'huile de noix.

CRUMBLE AUX COURGETTES, AU CHÈVRE ET À LA MENTHE

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

---

1 kg de courgettes • 250 g de chèvre frais • 1 bouquet de

menthe • 150 g de farine • 75 g de beurre + 20 g pour le moule • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les courgettes, coupez-les en dés, mettez-les dans une passoire, laissez-les égoutter. Coupez le chèvre en petits dés, ciselez finement la menthe. Préparez la pâte à crumble en malaxant le beurre et la farine avec une bonne pincée de sel pour obtenir une pâte sableuse.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à manqué. Mélangez dans un saladier les dés de courgette, les dés de chèvre et la menthe. Disposez-les au fond du moule, recouvrez de pâte à crumble. Enfournez et laissez cuire pendant 25 minutes. Servez chaud.

Notre conseil : servez avec du jambon fumé.

CRUMBLE AUX COURGETTES, AU JAMBON ET AUX CHAMPIGNONS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 55 min

---

800 g de courgettes • 400 g de champignons blancs • 200 g de talon de jambon • 1 oignon • 200 g de farine • 100 g de beurre • 100 g de parmesan râpé • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive + 1 cuil. pour le plat • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez et hachez l'oignon. Lavez et essuyez les courgettes, coupez-les en rondelles. Lavez et essuyez les champignons, émincez-les. Détaillez le talon de jambon en bâtonnets.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, faites revenir les légumes pendant 15 minutes en mélangeant de temps en temps, salez,

poivrez.

Pétrissez du bout des doigts dans un saladier la farine, le parmesan et le beurre coupé en morceaux pour obtenir une pâte sableuse. Huilez un plat à four. Mettez les légumes au jambon au fond du plat, recouvrez de pâte à crumble et enfournez. Laissez cuire pendant 40 minutes. Servez chaud.

CRUMBLE D'ASPERGES AUX AMANDES ET AUX PISTACHES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

400 g d'asperges vertes • 150 g de farine • 80 g de beurre + 20 g pour le moule • 100 g d'amandes et de pistaches salées • poivre

---

Réalisation

Pelez les asperges, coupez le bout de la tige et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Déposez-les sur un torchon. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four. Concassez les amandes et les pistaches.

Versez la farine dans un saladier, ajoutez les amandes, les pistaches, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et un peu de poivre. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Coupez les asperges en tronçons, déposez-les dans le plat, recouvrez de pâte et faites cuire pendant 25 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez de sauce crème.

CRUMBLES DE CAROTTES AUX NOISETTES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

---

800 g de carottes • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 branches de persil • 4 cuil. à soupe de chapelure • 4 cuil. à soupe de noisettes concassées • 150 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Pelez les carottes, coupez-les en rondelles très fines. Faites chauffer l'huile dans une casserole, faites revenir les carottes, arrosez-les d'eau afin qu'elles soient juste recouvertes, salez, poivrez et laissez-les cuire à feu doux pendant 20 minutes. Elles doivent être fondantes.

Hachez le persil, mélangez-le aux carottes. Répartissez-les dans quatre ramequins allant au four. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Préparez la pâte à crumble en mélangeant du bout des doigts dans un saladier la chapelure avec les noisettes concassées et le beurre. Recouvrez les carottes de pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Servez chaud.

CRUMBLE DE POIREAUX À LA PANCETTA

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 35 min

---

800 g de poireaux • 50 g de pancetta • 50 g de gorgonzola • 200 g de ricotta • 50 g de farine • 50 g de beurre + 20 g pour le moule • 100 g de pain complet • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les poireaux, émincez-les en julienne. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes, égouttez-les à fond. Coupez la pancetta en petits dés. Émiettez le gorgonzola à la fourchette, mélangez-le à la ricotta, ajoutez la pancetta. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four.

Mixez le pain complet, mettez-le dans un saladier, ajoutez le beurre et

pétrissez du bout de doigts. Disposez dans le plat les poireaux, la crème à la pancetta et recouvrez de pâte à crumble. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

CRUMBLES DE SAUMON AU GINGEMBRE

4 pers. Prép. : 20 min Attente : 1 h Cuisson : 15 min

---

600 g de saumon frais • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 3 cm de gingembre • 1 citron non traité • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Pâte à crumble : 200 g d'amandes concassées • 50 cl de crème • 100 g de beurre • 4 gousses d'ail • 4 cm de gingembre frais • sel, poivre

---

Réalisation

Préparez la pâte à crumble : pelez les gousses d'ail et le gingembre, hachez-les très finement. Mélangez-les dans un saladier avec les amandes concassées, la crème, le beurre, un peu de sel et de poivre pour obtenir une pâte épaisse. Mettez au frais pour 1 heure.

Pendant ce temps, coupez le saumon en très petits dés. Prélevez le zeste du citron et râpez-le. Pressez le fruit. Pelez et râpez le gingembre. Mélangez dans un saladier les dés de saumon avec le zeste et le jus de citron, le gingembre, l'huile, du sel et du poivre. Mettez au frais.

Étalez la pâte à crumble, découpez quatre cercles dans la pâte. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et mettez dessus les cercles de pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes en surveillant la couleur. La pâte doit blondir.

Séparez le tartare de saumon en quatre parties, disposez-les sur des assiettes en leur donnant une forme ronde et déposez dessus un cercle de pâte à crumble. Servez immédiatement.

CRUMBLE DE SAUMON AUX HERBES ET AU SÉSAME

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

600 g de saumon frais • 6 biscottes complètes • 50 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 branches de coriandre • 4 branches de persil • 2 cuil. à soupe de graines de sésame • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four. Ciselez les herbes. Coupez le saumon en gros dés, disposez-les dans le plat, saupoudrez d'herbes, salez, poivrez.

Émiettez les biscottes, mélangez-les avec les graines de sésame, un peu de sel et de poivre et le beurre. Recouvrez le poisson de pâte à crumble et enfournez. Laissez cuire pendant 20 à 25 minutes. Servez chaud.

CRUMBLE AUX OIGNONS, AUX POMMES ET AU CURRY

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

2 bottes de petits oignons • 4 pommes • 1 cuil. à soupe de curry doux • 20 cl de crème • 100 g de flocons d'avoine • 60 g de parmesan râpé • 30 g de beurre + 20 g pour le moule • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de graines de sésame • sel, poivre

---

Réalisation

Mettez les flocons d'avoine, le beurre, les graines de sésame et le parmesan dans un saladier. Malaxez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Réservez.

Pelez les oignons, émincez-les. Pelez les pommes, coupez-les en dés.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, faites revenir les oignons et les pommes, arrosez de crème, saupoudrez de curry, salez, poivrez, mélangez et laissez cuire pendant 5 minutes.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à manqué, disposez dedans le mélange pommes et oignons, recouvrez de pâte à crumble. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

PETITS CRUMBLES DE TOMATES ET PISTOU

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 40 min

---

100 g de flocons d'avoine • 30 g de pignons • 4 cuil. à soupe de pistou (bocal ou maison) • 40 g de noisettes concassées • 100 g de beurre • 50 g de parmesan râpé • 500 g de tomates cerise • poivre

---

Réalisation

Lavez et épongez les tomates cerise. Répartissez-les dans quatre petits plats à four individuels. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez du bout des doigts dans un saladier les flocons d'avoine, les noisettes, les pignons, le parmesan, le pistou et le beurre coupé en petits morceaux. Poivrez. Émiettez cette pâte sur les tomates et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède en entrée.

CRUMBLES SUCRÉS

CRUMBLE AUX ABRICOTS ET AU CARAMEL

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 40 min

---

800 g d'abricots • 1 sachet de tilleul • 4 cuil. à soupe de miel liquide • 130 g de cassonade • 120 g de beurre • 100 g de farine • sel

---

Réalisation

Lavez et essuyez les abricots, ouvrez-les en deux, retirez les noyaux, mettez les fruits dans une casserole. Versez 8 cl d'eau bouillante dans un bol, mettez le sachet de tilleul, laissez infuser pendant 3 minutes. Arrosez les abricots d'infusion, faites cuire pendant 10 minutes en mélangeant souvent. Faites évaporer l'infusion à feu vif. Arrosez de miel et laissez caraméliser pendant 3 minutes. Réservez. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Mélangez la farine et la cassonade dans un saladier, ajoutez une pincée de sel et le beurre coupé en morceaux. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Mettez les abricots caramélisés dans un plat à four, recouvrez de miettes de pâte. Faites cuire pendant 30 minutes. Servez tiède.

CRUMBLE AU PAIN D'ÉPICES, AUX POMMES ET À LA RHUBARBE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

500 g de rhubarbe • 500 g de pommes • 1 cuil. à café de cannelle • 150 g de farine • 100 g de sucre • 100 g de pain d'épices émietté • 125 g de beurre • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Épluchez la rhubarbe, coupez-la en tronçons. Pelez les pommes, coupez-les en dés. Mettez les fruits dans une casserole, ajoutez trois cuillerées à soupe d'eau, la cannelle, et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps.

Pendant ce temps, mélangez du bout des doigts dans un saladier la farine, le sucre, le pain d'épices émietté, une pincée de sel avec le beurre pour obtenir une pâte sableuse. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez la compote de fruits dans un moule à manqué.

Recouvrez de pâte à crumble et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Servez tiède.

CRUMBLES AUX FRUITS NOIRS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

400 g de mûres • 2 figues violettes • 200 g de quetsches • 50 g de sucre • 100 g de farine • 80 g de beurre • 80 g de cassonade • 1 cuil. à café de cannelle moulue • sel

---

Réalisation

Lavez les figues et les quetsches, essuyez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec les mûres, saupoudrez de sucre et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes en mélangeant souvent. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Versez la farine, la cassonade, la cannelle et une pincée de sel dans un

saladier, ajoutez le beurre en petits morceaux et pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Versez la compote de fruits dans quatre ramequins, recouvrez de miettes de pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes.

Notre conseil : servez tiède avec de la crème anglaise ou un coulis de framboises.

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

800 g de fruits rouges (fraises, framboises, mûres, groseilles) • 200 g de farine • 200 g de cassonade • 150 g de beurre + 20 g pour le moule • ½ citron • sel

---

Réalisation

Pressez le demi-citron. Lavez et épongez délicatement les fraises, équeutez-les, coupez-les en deux ou quatre si nécessaire, égrainez les groseilles. Mettez les fruits dans un saladier, arrosez de jus de citron, saupoudrez de 50 g de cassonade.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four. Versez la farine dans un saladier, ajoutez le reste de cassonade, une pincée de sel et le beurre coupé en morceaux. Travaillez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Versez les fruits dans le plat, recouvrez de pâte à crumble et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Nos conseils : hors saison, prenez des fruits rouges surgelés. Accompagnez ce dessert de glace vanille.

CRUMBLE AUX POIRES ET AUX NOISETTES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

4 poires • 150 g de farine • 50 g de noisettes concassées • 250 g de sucre • 150 g de beurre • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Pelez les poires, coupez-les en dés, saupoudrez-les d'un peu de sucre. Versez la farine, les noisettes concassées et le reste de sucre dans un saladier, ajoutez une pincée de sel et le beurre coupé en petits morceaux. Travaillez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Mettez les fruits dans un plat à four, recouvrez de pâte à crumble et faites cuire pendant 30 minutes. Servez tiède.

CRUMBLE AUX PRUNEAUX ET AUX ZESTES D'ORANGE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

500 g de pruneaux dénoyautés • 100 g de zestes d'orange confits • 120 g de sucre • 150 g de farine • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 2 cuil. à soupe d'armagnac • sel

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Mettez les pruneaux dans un saladier, arrosez-les d'armagnac, laissez en attente. Coupez les zestes en petits dés. Versez la farine et le sucre dans un saladier, ajoutez une pincée de sel et le beurre coupé en petits morceaux. Travaillez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à four. Égouttez les pruneaux, disposez-les dans le plat les uns contre les autres, ajoutez les dés de zeste confit et recouvrez de pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez d'une glace à la vanille ou au pain d'épices, ou encore de crème anglaise.

CRUMBLE AUX PRUNES, AUX PRUNEAUX ET À L'ORANGE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

300 g de pruneaux • 800 g de prunes rouges • 1 orange • 2 clous de girofle • 1 cuil. à café de cannelle • 1 cuil. à café de gingembre en poudre • 150 g de farine • 100 g de sucre • 100 g de poudre d'amandes • 125 g de beurre • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Pressez l'orange, versez le jus obtenu dans une casserole. Dénoyautez les prunes et les pruneaux, coupez-les en morceaux, mettez-les dans la casserole, ajoutez trois cuillerées à soupe d'eau, la cannelle, le gingembre, les clous de girofle et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps.

Pendant ce temps, mélangez du bout des doigts dans un saladier la farine, le sucre, la poudre d'amandes, une pincée de sel avec le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une pâte sableuse. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez la compote de fruits dans un moule à manqué. Recouvrez de pâte à crumble et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Servez tiède.

CRUMBLES BISCUITÉS AU CITRON

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

2 citrons non traités • 2 œufs • 1 boîte de lait concentré sucré • 80 g de beurre • 200 g de spéculoos

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Réduisez les spéculoos en miettes, mélangez-les avec le beurre coupé en petits morceaux. Râpez le zeste des citrons, pressez les fruits. Mélangez le jus obtenu avec le lait concentré, le zeste râpé et les œufs battus.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez la préparation au citron dans quatre ramequins allant au four, recouvrez du mélange beurre spéculoos et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir.

CRUMBLE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

200 g de chocolat noir • 25 cl de crème liquide • 10 cl de lait • 3 jaunes d'œufs • 100 g de farine • 75 g de sucre • 75 g de noisettes concassées • 75 g de beurre

---

Réalisation

Mélangez du bout des doigts dans un saladier la farine, le sucre, les noisettes et le beurre en petits morceaux pour obtenir une pâte sableuse. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Faites chauffer la crème liquide et le lait dans une casserole, ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux, mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirez du feu et incorporez les jaunes d'œufs. Mélangez bien et versez dans un plat à four.

Recouvrez avec la pâte à crumble. Faites cuire pendant 30 minutes. Passez sous le gril pendant 5 minutes pour dorer la pâte. Laissez refroidir avant de déguster.

CRUMBLE D'ANANAS À LA VANILLE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

600 g d'ananas au naturel en morceaux • 150 g de farine • 150 g de cassonade • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 cuil. à soupe d'extrait de vanille • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four, saupoudrez-le généreusement de cassonade. Mettez les morceaux d'ananas dans un saladier, arrosez-les de vanille, mélangez.

Dans un autre saladier, travaillez du bout des doigts le beurre coupé en petits morceaux avec le reste de cassonade, la farine et une pincée de sel pour obtenir une pâte sableuse. Versez les morceaux d'ananas dans le plat, recouvrez-les de pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 35 minutes.

Nos conseils : si vous utilisez des morceaux d'ananas surgelés, faites-les décongeler pendant 3 heures avant la préparation de la recette. Servez ce crumble avec de la glace à la vanille ou à la noix de coco.

CRUMBLES EXPRESS AUX POMMES

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 20 min

---

600 g de compote de pommes sans sucre ajouté • 100 g de flocons d'avoine • 150 g de cassonade • 150 g de beurre • 1 cuil. à soupe de cannelle • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez la compote dans quatre petits plats à four individuels. Dans un saladier, travaillez du bout des doigts le beurre coupé en petits morceaux avec les flocons

d’avoine, la cassonade, la cannelle et une pincée de sel pour obtenir une pâte sableuse.

Émiettez cette pâte sur la compote et enfournez. Laissez cuire pendant environ 20 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit dorée. Laissez tiédir avant de servir.

CRUMBLE AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

600 g de rhubarbe • 300 g de fraises • 100 g de cassonade • 100 g de spéculoos • 50 g de farine • 120 g de beurre • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four. Pelez la rhubarbe, coupez-la en tronçons. Lavez, épongez et équeutez les fraises, coupez-les en deux ou quatre selon la taille. Disposez les fruits dans un plat à four, saupoudrez avec la moitié de la cassonade.

Écrasez grossièrement les biscuits, mélangez-les avec la farine, le reste de cassonade, une pincée de sel, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Émiettez-la sur les fruits. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez tiède ou froid.

Notre conseil : accompagnez de crème.

CRUMBLE AUX POMMES ET AUX BANANES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

2 pommes vertes • 3 bananes • 130 g de cassonade • 120 g de beurre • 100 g de farine • sel

Réalisation

Pelez les bananes, coupez-les en rondelles. Épluchez les pommes, coupez-les en dés. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, faites dorer les fruits, saupoudrez de deux cuillerées à soupe de cassonade, mélangez et laissez caraméliser pendant 5 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la farine, le reste de cassonade et une pincée de sel dans un saladier, ajoutez le reste de beurre en morceaux, pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Répartissez les fruits dans quatre ramequins, émiettez la pâte à crumble dessus et faites cuire pendant 15 minutes. Servez tiède.

CRUMBLE AUX POMMES ET AUX FRAMBOISES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

500 g de framboises • 3 pommes • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 100 g de flocons d'avoine • 100 g de sucre

Réalisation

Mélangez du bout des doigts les flocons d'avoine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez les pommes, coupez-les en dés. Beurrez un moule à manqué.

Disposez les dés de pomme et les framboises, recouvrez de pâte à crumble. Enfournez et laissez cuire pendant 35 minutes. Servez tiède.

Notre conseil : accompagnez de crème anglaise ou de glace vanille.

CRUMBLE À LA RHUBARBE ET AU GINGEMBRE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

500 g de rhubarbe • 60 g de cassonade • 200 g de spéculoos • 100 g de farine • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 1 cuil. à soupe de gingembre moulu • sel

---

Réalisation

Pelez la rhubarbe, coupez-la en tronçons, mettez-les dans une casserole, saupoudrez de cassonade et de gingembre, arrosez de trois cuillerées à soupe d'eau et faites cuire à feu très doux pendant 15 minutes en mélangeant de temps en temps. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four.

Concassez les spéculoos, mélangez-les à la farine, ajoutez le beurre en parcelles, une pincée de sel, et pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Versez la rhubarbe dans le plat, recouvrez de miettes de pâte. Faites cuire pendant 30 minutes. Servez tiède.

CRUMBLES SABLÉS AUX POIRES ET AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

5 poires mûres • 100 g de pépites de chocolat noir • 150 g de biscuits sablés • 40 g de beurre

---

Réalisation

Pelez les poires, coupez-les en petits dés, répartissez-les dans quatre ramequins avec les pépites de chocolat. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Concassez grossièrement les sablés, mélangez-les avec le beurre en morceaux en pétrissant du bout des doigts pour obtenir des miettes. Répartissez les miettes sur les fruits. Faites cuire pendant 20 minutes. Servez tiède.

TARTES SALÉES

Nos recettes sont prévues pour être confectionnées avec des pâtes du commerce. Si vous utilisez une pâte faite maison, graissez le moule avant de le garnir ou recouvrez-le de papier sulfurisé beurré.

FLAMICHE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 6 petits poireaux • 40 g de beurre • 4 cuil. à soupe de crème • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Épluchez et nettoyez les poireaux, émincez-les finement. Faites fondre le beurre dans une casserole, faites cuire l'émincé de poireaux pendant 5 minutes en mélangeant, salez, poivrez, ajoutez la crème.

Répartissez cette préparation sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez tiède.

PETITES TATINS AUX POMMES ET AU CAMEMBERT

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 1 camembert • 4 pommes • 50

g de beurre • poivre

Réalisation

Pelez les pommes, coupez-les en lamelles. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, faites dorer les pommes en les retournant délicatement pendant 10 minutes. Écroûtez le camembert, détaillez-le en lamelles.

Découpez quatre ronds dans la pâte de la dimension des moules. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez quatre moules à tarte individuels. Répartissez les lamelles de pomme dans les moules, disposez dessus des lamelles de camembert, poivrez et recouvrez de pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Démoulez les tatins sur des petites assiettes. Servez chaud.

Notre conseil : garnissez les assiettes de salade verte assaisonnée avec du vinaigre de cidre et de l'huile de colza.

TARTE À LA MOUTARDE DOUCE

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 20 cl de crème épaisse • 100 g de moutarde douce • 10 cl de lait • 125 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier avec le lait, la crème, la moutarde, un peu de sel et de poivre.

Saupoudrez le fond de pâte de gruyère râpé puis versez la préparation. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur un plat rond et servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez de jambon et d'une salade de tomates.

TARTE À LA RATATOUILLE

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 500 g de ratatouille en bocal ou maison • 4 œufs • 4 pincées de piment d'Espelette • 2 cuil. à soupe de pignons • sel, poivre

---

Réalisation

Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Battez les œufs dans un saladier avec un peu de sel, de poivre et le piment, ajoutez la ratatouille, mélangez et versez sur la pâte.

Saupoudrez de pignons et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Faites glisser sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec du jambon Serrano, ou de Bayonne et une salade verte.

TARTE À LA TAPENADE, À LA TOMATE ET À LA ROQUETTE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 150 g de tapenade noire • 2 tomates • 24 feuilles de roquette

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Étalez la tapenade sur la pâte.

Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, pelez et épépinez les tomates, coupez la pulpe en petits dés. Rincez et essorez la roquette. Démoulez la tarte et placez-la sur un plat de service. Laissez-la tiédir. Parsemez-la de dés de tomate et de feuilles de roquette.

TARTE À LA TOMATE ET AU PISTOU

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 6 tomates allongées • 6 cuil. à soupe de pistou

---

Réalisation

Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en tranches fines. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson.

Recouvrez la pâte de pistou, puis disposez les rondelles de tomate. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes. Démoulez en retirant le papier de cuisson et servez tiède.

Notre conseil : prenez de préférence des tomates allongées, car elles ne rendent pas d'eau à la cuisson.

TARTE AU MAROILLES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 4 œufs • 1 maroilles • 20 cl de crème • noix de muscade râpée • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs avec la crème, salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade râpée. Coupez le maroilles en lamelles.

Versez la préparation sur la pâte, recouvrez-la de lamelles de fromage et enfournez. Laissez cuire pendant 25 minutes. Faites glisser sur le plat de service. Servez chaud.

TARTE AU PARMESAN ET À L'ORIGAN

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

---

1 rouleau de pâte à pizza • 150 g de parmesan râpé • 2 cuil. à soupe d'origan • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Badigeonnez-la d'huile d'olive. Mélangez dans un bol le parmesan avec l'origan et un peu de poivre.

Répartissez le mélange sur la pâte. Enfournez, et laissez cuire pendant 15 minutes. Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez tiède.

TARTE AU ROQUEFORT ET AUX POIRES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 3 œufs • 1 boîte de poires au sirop • 150 g de roquefort • 200 g de brousse • 150 g de crème épaisse • 20 g de noisettes en poudre • poivre

---

Réalisation

Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Écrasez la brousse et le roquefort à la fourchette dans un saladier, mélangez avec la crème, la poudre de noisettes et un peu de poivre. Égouttez les poires, coupez-les en lamelles.

Versez la crème sur la pâte, puis disposez dessus les lamelles de poire. Enfournez et laissez cuire pendant 35 minutes.

Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez tiède.

TARTE AU SAUMON ET AUX ÉPINARDS

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 3 œufs • 400 g de saumon • 600 g d'épinards surgelés • 3 échalotes • 20 cl de crème • sel, poivre

---

Réalisation

Faites dégeler les épinards à feu doux dans une casserole pendant 10 minutes. Pelez et hachez les échalotes, ajoutez-les aux épinards, salez, poivrez et prolongez la cuisson pendant 5 minutes. Coupez le saumon en lamelles, saisissez-les à la poêle pendant 3 minutes.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson et faites cuire pendant 10 minutes. Retirez les billes de cuisson et le papier.

Tapissez le fond de la tarte d'épinards, déposez dessus les lamelles de saumon. Battez les œufs et la crème avec un peu de sel et de poivre, versez dessus et remettez au four pour 30 minutes. Démoulez sur un plat rond. Servez chaud ou tiède.

TARTE AU THON ET À LA TOMATE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 tomates allongées • 300 g de thon au naturel • 2 cuil. à soupe de moutarde forte • 2 cuil. à soupe de crème • 50 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en tranches fines. Égouttez le thon. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson.

Badigeonnez-la de moutarde, puis déposez les tranches de tomate, parsemez de thon, salez légèrement, poivrez, arrosez de crème et enfin saupoudrez de gruyère râpé. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Démoulez en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

TARTE AUX AUBERGINES, À LA MOZZARELLA ET AU PISTOU

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

1 rouleau de pâte à pizza • 4 aubergines • 4 gousses d'ail • 1 bocal de sauce au pistou • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 branches de basilic • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les aubergines, coupez leur pédoncule et détaillez-les en tranches fines. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule, piquez-la de coups de fourchette, badigeonnez-la d'huile et faites-la cuire pendant 10 minutes.

Versez deux cuillerées à soupe d'huile dans une poêle, faites dorer les tranches d'aubergine pendant 15 minutes en les retournant souvent, salez, poivrez.

Pelez les gousses d'ail, émincez-les. Coupez la mozzarella en lamelles. Étalez sur la pâte le pistou, disposez dessus les tranches d'aubergine, parsemez d'ail, recouvrez de lamelles de mozzarella et arrosez d'un filet d'huile. Faites cuire pendant 10 minutes.

Le fromage doit être fondu. Parsemez de feuilles de basilic ciselées au moment de servir. Dégustez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade de tomates à l'huile d'olive.

TARTE AUX BROCOLIS, AUX AMANDES ET AUX LARDONS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 500 g de brocolis • 3 œufs • 20 g d'amandes en poudre • 50 cl de crème • 100 g d'allumettes de lard nature • noix de muscade râpée • sel, poivre

---

Réalisation

Séparez les têtes de brocoli en petits bouquets. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes, égouttez-les soigneusement. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte.

Battez les œufs dans un saladier avec la poudre d'amandes et la crème, salez peu, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade râpée. Mettez les bouquets de brocoli et les allumettes de lard sur la pâte, versez la crème dessus et faites cuire pendant 35 à 40 minutes. Faites glisser la tarte sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : vous pouvez aussi faire cuire les bouquets de brocoli à la vapeur.

TARTE AUX BROCOLIS ET À LA BROUSSE

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 500 g de brocolis • 500 g de brousse • 3 œufs • 30 g de parmesan râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Lavez les brocolis, séparez-les en petits bouquets. Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole, salez, et à l'ébullition, plongez les bouquets de brocoli. Laissez-les cuire pendant 5 minutes, puis égouttez-les.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Battez les œufs, salez, poivrez, incorporez la brousse, mélangez bien. Écrasez grossièrement les bouquets de brocoli à la fourchette, mettez-les dans la crème à la brousse et versez sur la pâte. Saupoudrez de parmesan et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

TARTE AUX CHAMPIGNONS BLANCS ET AU CURRY

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 300 g de champignons de Paris • 2 échalotes • 50 g de beurre • 30 g de farine • 40 cl de lait • 1 cuil. à soupe de curry en poudre • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les champignons, émincez-les. Pelez les échalotes, émincez-les également. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, mettez les champignons et les échalotes, faites revenir à feu

moyen pendant 10 minutes. Quand l'eau de végétation est évaporée, retirez du feu. Réservez.

Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, salez, poivrez et mouillez avec le lait versé peu à peu en fouettant. Ajoutez le curry et laissez un peu épaissir. Incorporez les champignons. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule en conservant le papier de cuisson et versez la préparation. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : si vous êtes pressé, utilisez de la sauce béchamel en briquette à laquelle vous ajouterez du curry.

TARTE AUX ÉPINARDS, AU CHÈVRE ET AU JAMBON

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 400 g d'épinards hachés • 200 g d'allumettes de jambon • 3 œufs • 2 cuil. à soupe de crème • 1 crottin • sel, poivre.

Réalisation

Faites dégeler les épinards à feu très doux dans une casserole, puis égouttez-les. Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson.

Battez les œufs avec la crème, du sel, du poivre et ajoutez les épinards et les allumettes de jambon. Versez la préparation sur la pâte. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Coupez le crottin en fines lamelles, déposez-les sur la tarte. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

TARTE AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 500 g d'épinards hachés • 2 oignons • 100 g de ricotta • 3 œufs • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez et hachez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, faites revenir le hachis d'oignons, ajoutez les épinards, salez, poivrez et prolongez la cuisson pendant 5 minutes.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier avec la ricotta, du sel et du poivre. Ajoutez les légumes, mélangez et versez sur la pâte. Enfournez et laissez cuire rependant 30 minutes. Faites glisser sur le plat de service. Servez chaud.

TARTE AUX LÉGUMES DU MIDI

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 2 aubergines • 1 poivron jaune • 3 tomates allongées • 3 courgettes • 2 gousses d'ail • 1 boule de mozzarella • 1 cuil. à soupe d'origan séché • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Lavez et essuyez les aubergines, coupez-les en tranches fines, mettez-les dans un plat à four, arrosez-les d'un filet d'huile et laissez-les cuire pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, lavez le poivron, les tomates et les courgettes.

Coupez le poivron en lanières, les tomates et les courgettes en rondelles fines. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile dans une poêle, faites revenir les légumes à feu moyen pendant 5 minutes, salez, poivrez.

Étalez la pâte dans un moule en conservant le papier de cuisson. Recouvrez-la d'un papier sulfurisé et de billes de cuisson, faites-la cuire pendant 10 minutes. Détaillez la boule de mozzarella en lamelles. Sortez la tarte du four, retirez les billes de cuisson et le papier sulfurisé. Disposez les légumes sur la pâte en les intercalant de façon harmonieuse. Recouvrez-les de lamelles de mozzarella, saupoudrez d'origan et arrosez d'un peu d'huile. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

TARTE AUX OIGNONS ET AU MUNSTER

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte à pizza • 1 kg d'oignons • 1 petit munster • 1 cuil. à soupe de graines de cumin • 50 g de farine • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, faites revenir les oignons en mélangeant pendant 10 minutes.

Salez, poivrez, ajoutez le cumin. Étalez la pâte dans un moule à tarte, versez la compote d'oignons. Coupez le munster en lamelles fines, mettez-les sur les oignons. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez. Servez chaud ou tiède.

Nos conseils : utilisez des oignons émincés surgelés si vous redoutez l'épluchage. Servez avec une salade verte assaisonnée de vinaigre

balsamique.

TARTE AUX PLEUROTES ET AU PARMESAN

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 300 g de pleurotes • 1 gousse d'ail • 50 g de parmesan râpé • 1 noisette de beurre • 10 cl de crème • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule. Nettoyez les pleurotes, émincez-les. Pelez et hachez l'ail. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites revenir les pleurotes et l'ail à feu doux jusqu'à ce que l'eau soit évaporée, salez, poivrez.

Battez la crème avec le parmesan. Versez les champignons sur la pâte, arrosez de crème au parmesan. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud.

Notre conseil : accompagnez de salade verte assaisonnée à l'huile d'olive.

TARTE AUX POIREAUX ET AU COMTÉ

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 600 g de poireaux • 3 œufs • 100 g de comté râpé • 20 cl de crème • 20 g de beurre • noix de muscade • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les poireaux, nettoyez-les soigneusement à grande eau, épongez-les et émincez-les. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites revenir les poireaux à feu doux pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade. Réservez.

Battez les œufs dans un saladier avec la crème et la moitié du comté râpé. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Versez les poireaux dans la crème au fromage, mélangez et versez sur la pâte. Saupoudrez le dessus avec le reste de comté. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Retirez le papier de cuisson et placez sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : achetez un morceau de comté et râpez-le au moment de réaliser la recette, il sera plus parfumé.

TARTE AUX SARDINES, AUX OIGNONS ET AUX TOMATES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte à pizza • 800 g de tomates pelées au naturel • 3 oignons • 2 gousses d'ail • 2 branches de basilic • 16 sardines à l'huile • 6 filets d'anchois • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Hachez les filets d'anchois avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive. Réservez. Pelez les oignons et les gousses d'ail, hachez-les. Versez deux cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, faites revenir l'ail, l'oignon, ajoutez les tomates, salez, poivrez, faites cuire pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Préchauffez le four à 210

°C (th. 7).

Égouttez les sardines, retirez la peau et l'arête centrale. Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Garnissez la pâte de sauce tomate, disposez dessus harmonieusement les sardines, parsemez de crème d'anchois et de feuilles de basilic ciselées. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Démoulez en retirant le papier de cuisson et servez chaud ou tiède.

TARTE AUX TOMATES, AU CHÈVRE ET À L'AIL CONFIT

4 pers. Prép. : 15 min Marinade : 15 min Cuis. : 1 h 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 6 tomates allongées • 150 g de chèvre bûche • 6 gousses d'ail • 20 cl d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les gousses d'ail, mettez-les dans un bol, couvrez-les d'huile d'olive et laissez mariner pendant 15 minutes. Égouttez-les, enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et mettez-les dans le four à 120 °C (th. 4) pendant 1 heure.

Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Coupez le fromage et les tomates en tranches fines.

Déposez sur la pâte les rondelles de fromage, les tranches de tomate, parsemez de thym, d'un peu de sel, de poivre et de gousses d'ail confites. Enfournez, laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

Nos conseils : conservez l'huile de la marinade, elle sera délicieuse pour assaisonner une salade. Servez cette tarte avec une salade de mesclun.

TARTE AUX TOMATES ET AUX COURGETTES À L'ANCHOÏADE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 3 tomates allongées • 3 courgettes • 1 pot d'anchoïade • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de thym effeuillé • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Lavez et essuyez tomates et courgettes, coupez-les en rondelles.

Tartinez la pâte d'anchoïade, disposez dessus les rondelles de tomate et de courgette en les intercalant et en les faisant se chevaucher. Salez peu, poivrez, parsemez de thym et arrosez d'un peu d'huile d'olive. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier et servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez de mesclun ou de roquette assaisonné à l'huile d'olive.

TARTE AU CHÈVRE ET AU CRESSON

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 1 chèvre frais • 1 botte de cresson • 4 œufs • 25 cl de crème liquide • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez le cresson en ne gardant que les feuilles, lavez-le, essorez-le.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Battez les œufs dans un saladier avec la crème, ajoutez les feuilles de cresson, émiettez le chèvre, salez, poivrez. Versez la préparation sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes.

Démoulez, servez chaud ou tiède.

TARTE CORSE AUX HERBES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 500 g de bettes • 1 bouquet de persil plat • 2 oignons • 20 g de beurre • 10 cl de crème liquide • 4 œufs • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Effeuillez le persil, hachez-le grossièrement. Pelez les oignons, hachez-les. Ciselez les feuilles de bette.

Faites fondre le beurre dans une poêle, faites revenir les feuilles de bette et les oignons pendant 5 minutes en mélangeant. Battez les œufs dans un saladier avec la crème, ajoutez les bettes et les oignons, le persil, salez, poivrez et versez sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Nos conseils : servez avec du jambon de pays. Si vous ne trouvez pas de bettes au marché, prenez des feuilles d’épinard. Vous pouvez aussi ajouter un poireau taillé en julienne.

TARTE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLANC

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h

---

1 rouleau de pâte brisée • 800 g de pommes de terre à purée • 500 g de fromage blanc • 20 cl de crème • 1 bouquet de ciboulette • noix de muscade râpée • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes et passez-les au presse-purée. Incorporez le fromage blanc, la crème, la ciboulette ciselée, du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Versez la préparation à la pomme de terre sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 40 minutes. Servez chaud.

Notre conseil : servez avec une salade verte, du jambon, des œufs coque.

TARTE DE POMMES DE TERRE, AU REBLOCHON ET AUX LARDONS

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 45 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 500 g de pommes de terre • 1 reblochon • 200 g d'allumettes de lard fumé • 40 g de beurre • noix de muscade râpée • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en

rondelles fines. Faites fondre la moitié du beurre dans une sauteuse, faites revenir les pommes de terre en mélangeant souvent pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Écroûtez le reblochon, détaillez-le en lamelles. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déposez le reblochon sur le fond de tarte, ajoutez les allumettes de lard fumé et recouvrez de pommes de terre en les disposant harmonieusement.

Salez, poivrez, saupoudrez d'un peu de noix de muscade râpée et enfournez.

Laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez et servez immédiatement.

Notre conseil : accompagnez d'une salade verte.

TARTE FEUILLETÉE AUX ASPERGES ET À L'ORANGE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 400 g d'asperges vertes (surgelées) • 2 œufs • 20 cl de crème épaisse • 1 orange non traitée • sel, poivre

---

Réalisation

Plongez les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes, égouttez-les à fond dans une passoire ou sur un torchon. Râpez le zeste de l'orange, pressez le fruit. Battez les œufs en omelette avec la crème, le jus d'orange, du sel et du poivre.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez un moule à tarte de pâte. Disposez les asperges sur la pâte en plaçant les pointes vers l'extérieur et l'extrémité vers le centre. Versez la crème par dessus, parsemez de zeste râpé. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Faites glisser sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS DE MER EXPRESS

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 1 sachet de cocktail de fruits de mer surgelés • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 boîte de bisque de crustacés • 30 cl de béchamel

---

Réalisation

Laissez décongeler les fruits de mer au réfrigérateur plusieurs heures à l'avance.

Faites revenir les fruits de mer dans une casserole avec l'huile pendant 5 minutes. Ajoutez la béchamel et la bisque, mélangez.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Versez la préparation aux fruits de mer et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Faites glisser la tarte sur un plat de service et servez immédiatement.

TARTE FINE AUX LÉGUMES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 45 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 3 tomates • 3 courgettes • 1 poivron jaune • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 1 boule de mozzarella • 2 cuil. à soupe de thym effeuillé • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez le poivron, coupez-le en lanières. Lavez et essuyez les tomates,

coupez-les en tranches fines. Lavez les courgettes, détaillez-les en fines rondelles. Pelez l'ail et l'oignon, hachez-les. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte dans un moule en conservant le papier de cuisson, recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faites cuire pendant 15 minutes, retirez les billes et le papier.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, faites revenir l'ail et l'oignon, puis ajoutez les lanières de poivron, les courgettes, les tomates et laissez-les cuire à feu doux pendant 10 minutes, salez, poivrez. Mettez les légumes sur la tarte. Coupez la mozzarella en tranches fines, disposez-les sur les légumes, saupoudrez de thym et enfournez. Laissez cuire encore pendant 15 minutes. Démoulez, puis servez chaud ou tiède.

TARTE PARMESANE AUX ASPERGES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 1 botte d'asperges vertes • 4 œufs • 100 g de parmesan râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les asperges, retirez le bout fibreux de la tige. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, égouttez-les sur un torchon. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte sur un moule à tarte.

Battez les œufs avec la crème et le parmesan, salez, poivrez et versez sur la pâte. Disposez les asperges sur la crème au parmesan en les plaçant en arc de cercle, pointes vers l'extérieur. Enfournez et laissez cuire pendant 25 minutes. Faites glisser sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

TARTE SOUFFLÉE AU BEAUFORT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 500 g de beaufort râpé • 4 œufs • 50 cl de crème • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Versez le beaufort râpé dans un saladier, ajoutez la crème, un peu de sel et de poivre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes, ajoutez les jaunes au fromage, mélangez bien.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la préparation. Versez sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes sans ouvrir la porte du four, afin que le soufflé ne retombe pas.

Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez dès la sortie du four.

Notre conseil : accompagnez d'une salade verte à l'huile de noix.

TARTE TATIN AU FENOUIL

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 1 h 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 petits bulbes de fenouil • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 2 étoiles d'anis • 1 clou de girofle • 2 graines de cardamome • 1 cuil. à soupe de graines de coriandre • 200 g de sucre • 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez le fenouil après avoir éventuellement retiré les feuilles flétries. Coupez les bulbes en quatre, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes, puis égouttez-les.

Versez le sucre dans une casserole, ajoutez toutes les épices et mouillez avec 1 litre d'eau. Portez à ébullition, mettez les bulbes de fenouil, laissez confire pendant 1 heure à feu très doux.

Égouttez-les à fond dans une passoire. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Disposez les quartiers de fenouil dans un plat à four en les serrant les uns contre les autres. Recouvrez de pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes.

Démoulez la tarte sur un plat, arrosez d'un filet de vinaigre balsamique. Servez chaud ou tiède.

TATIN DE MAGRETS DE CANARD AUX POMMES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 800 g de pommes • 200 g de magret de canard fumé en tranches fines • 30 g de sucre • 20 g de beurre • quelques brins de romarin

---

Réalisation

Versez le sucre dans un moule à manqué, ajoutez trois cuillerées à soupe d'eau et mettez sur le feu pour obtenir un caramel blond. Retirez la partie grasse des tranches de magret. Épluchez les pommes, coupez-les en lamelles. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Disposez dans le moule en les intercalant lamelles de pomme et tranches de magret, parsemez de petits morceaux de beurre et de brins de romarin. Recouvrez avec la pâte feuilletée et enfournez. Laissez cuire pendant 25 minutes. Démoulez et laissez tiédir.

TATIN D'OIGNONS AUX ÉPICES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 600 g d'oignons rouges • 3 cuil. à soupe de miel • 5 cl de vinaigre de cidre • 40 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 pincées de quatre-épices • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les oignons, coupez-les en quatre, mettez-les dans une casserole, ajoutez le beurre et le miel, du sel, du poivre et un peu de quatre-épices. Mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 minutes.

Ajoutez le vinaigre et laissez évaporer à feu vif. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte, déposez les oignons, recouvrez de pâte en rentrant les bords dans le moule. Faites cuire pendant 30 minutes.

Démoulez la tarte sur un plat et servez chaude ou tiède.

Nos conseils : si les oignons attachent pendant la cuisson, ajoutez deux ou trois cuillerées à soupe d'eau. Vous pouvez réaliser cette recette avec de grosses échalotes.

TATIN DE POMMES DE TERRE AU CANTAL

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 50 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 800 g de pommes de terre • 400 g de cantal • 4 branches de persil • 30 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Faites cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes, égouttez-les et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps-là, détaillez le cantal en lamelles, ciselez finement le

persil. Préchauffez le four th. 6 (180°C). Beurrez un moule à tarte.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en tranches fines, disposez-les en rosace au fond du moule. Mettez dessus le persil, puis les lamelles de fromage, salez légèrement, poivrez généreusement et enfin recouvrez de pâte en rentrant les bords à l'intérieur du moule. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Démoulez sur le plat de service et servez aussitôt.

Notre conseil : servez avec du jambon cru et une salade verte bien croquante à l'huile de noix.

TATIN DE TOMATES CONFITES

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h

---

1 rouleau de pâte brisée • 800 g de tomates rondes • 10 cl d'huile d'olive • 40 g de sucre en poudre • 3 gousses d'ail • 1 branche de romarin • 1 branche de thym • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez l'ail, hachez-le avec le thym et le romarin effeuillés. Coupez les tomates en deux, salez-les et retournez-les sur une grille afin de les laisser rendre leur eau. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Versez l'huile et le sucre dans un plat à four, mettez sur le feu pour obtenir un caramel blond. Essuyez le sel des tomates, mettez-les dans le plat, ajoutez le hachis d'aromates et laissez confire pendant 30 minutes.

Huilez légèrement un moule à tarte, disposez les tomates les unes contre les autres, salez peu, poivrez, recouvrez-les de pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Démoulez la tarte, servez chaud ou tiède.

Notre conseil : vous pouvez faire confire les tomates à l'avance et les conserver dans un bocal avec l'huile de cuisson.

TOURTE À LA BROUSSE ET AU JAMBON

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

2 rouleaux de pâte feuilletée • 2 fromages de brousse • 200 g d'allumettes de jambon • 2 œufs + 1 jaune • 10 cl de crème • 150 g de petits pois (en conserve) • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Travaillez la brousse à la fourchette dans un saladier avec les œufs entiers battus, la crème, du sel, du poivre, le gruyère râpé. Incorporez les allumettes de jambon et les petits pois. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez un rouleau de pâte dans un moule à tarte à bord haut en conservant le papier de cuisson, versez la préparation et recouvrez avec le second rouleau de pâte. Battez le jaune d'œuf dans un bol, badigeonnez le dessus de la pâte.

Faites des entailles avec la pointe d'un couteau dans le dessus de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper en cours de cuisson. Enfournez et laissez cuire pendant 40 minutes. Démoulez sur un plat de service. Servez chaud ou tiède.

TOURTE AU PORC ET AUX OIGNONS

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

2 rouleaux de pâte brisée • 700 g d'échine de porc • 200 g d'oignons • 4 gousses d'ail • 3 branches de persil • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • quatre-épices • sel, poivre

Réalisation

Pelez les oignons, hachez-les. Coupez l'échine en morceaux, hachez-la avec le persil. Mélangez l'oignon, le porc, ajoutez un peu de sel, de poivre et de quatre-épices. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, faites revenir le hachis pendant 5 minutes en mélangeant.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez un rouleau de pâte dans un moule à tarte à bord haut, versez le hachis et recouvrez avec le second rouleau de pâte en soudant les bords en les pinçant entre vos doigts. Faites des entailles dans le couvercle de pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper. Battez le jaune d'œuf avec une cuillerée à soupe d'eau et badigeonnez le couvercle de pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Servez chaud.

Notre conseil : accompagnez de sauce madère aux champignons.

TOURTE AU SAUMON SAUCE CRÈME AU CITRON

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

---

2 rouleaux de pâte feuilletée • 600 g de saumon frais • 3 échalotes • 4 œufs + 1 jaune • 20 cl de crème • 1 citron • 1 bouquet d'aneth • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez et hachez les échalotes. Coupez le saumon en petits dés. Battez les œufs entiers avec deux cuillerées à soupe de crème, salez, poivrez, ajoutez les échalotes et les dés de saumon. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Garnissez un moule à tarte à bord haut avec un rouleau de pâte, versez la préparation et recouvrez avec le second rouleau. Battez le jaune d'œuf à la fourchette dans un bol, badigeonnez-en le dessus de la pâte, pratiquez des incisions avec la pointe d'un couteau et enfournez. Laissez cuire pendant 35 minutes.

Pendant ce temps, pressez le citron, ciselez finement l'aneth, mélangez avec la crème restante et un peu de sel et de poivre. Servez la tourte chaude avec la crème au citron.

Notre conseil : servez avec une salade de pousses d'épinards.

TARTES SUCRÉES

BARQUETTES AUX MARRONS ET AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 40 min Cuis. : 25 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 50 g d'amandes en poudre • 50 g de sucre • 100 g de beurre • 1 petit œuf • 25 g de farine • 1 cuil. à soupe de rhum • 150 g de pâte de marrons glacés • 150 g de fondant blanc • 4 cuil. à soupe de cacao non sucré

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez huit moules à tarte en forme de barquettes de pâte. Mélangez dans un saladier la poudre d'amandes, le sucre, la farine, 50 g de beurre, l'œuf entier et le rhum. Garnissez les barquettes avec cette crème et faites cuire pendant 15 à 20 minutes. Démoulez les barquettes et laissez-les refroidir.

Fouettez la pâte de marrons glacés avec le reste de beurre. Faites fondre le fondant au bain-marie en ajoutant le cacao. Garnissez les barquettes de mousse de marrons en formant un dôme. Enduisez-les ensuite de fondant au chocolat. Laissez durcir au frais.

Notre conseil : si vous n'avez pas de moules à barquettes, utilisez des moules à tartelettes, mais le résultat sera plus traditionnel.

FLAN À LA VANILLE

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

1 rouleau de pâte brisée • 3 œufs • 50 g de farine • 80 g de sucre • 2 sachets de sucre vanillé • 50 cl de lait • 30 g de sucre glace • sel

Réalisation

Battez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel. Fouettez pour obtenir un mélange mousseux. Incorporez ensuite la farine et le lait. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Versez la préparation sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Retirez du four, saupoudrez le flan de sucre glace et passez sous le gril pendant 5 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

LINZERTORTE

4 pers. Préparation : 15 min Repos : 1 h Cuisson : 50 min

250 g de farine • 150 g d'amandes en poudre • 150 g de sucre • 150 g de beurre • 1 œuf + 1 jaune • 2 clous de girofle • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 pincées de noix de muscade râpée • 1 pot de confiture de framboises • sel

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Travaillez-le avec la farine, puis incorporez peu à peu les amandes, le sucre, un peu de sel, les épices et l'œuf battu. Pétrissez pour obtenir une pâte souple. Roulez-la en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Partagez la pâte en deux parties inégales, deux tiers et un tiers. Étalez la grande abaisse et disposez-la dans un moule à tarte. Recouvrez de confiture de framboises. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la

seconde abaisse, découpez des lanières de pâte et disposez-les sur la confiture pour former des croisillons. Battez le jaune d'œuf, badigeonnez-en les lanières de pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 45 à 50 minutes.

Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

TARTE À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 1 boîte d'ananas en morceaux • 40 g de farine • 100 g de sucre • 4 jaunes d'œufs • 50 cl de lait • 50 g de noix de coco râpée

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte, saupoudrez-la de noix de coco râpée. Égouttez les morceaux d'ananas, déposez-les sur la pâte. Versez la farine et le sucre dans un saladier, incorporez les jaunes d'œufs et le lait.

Versez sur les fruits. Faites cuire pendant 40 minutes.

TARTE À LA CANNELLE

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 200 g de sucre • 6 jaunes d'œufs • 50 cl de lait • 3 cuil. à soupe de cannelle

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Enfournez, laissez cuire pendant 10 minutes.

Retirez les billes et le papier. Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez bien, puis délayez avec le lait et enfin ajoutez la cannelle. Versez cette crème sur la pâte et remettez au four. Laissez cuire pendant 25 minutes environ.

La crème doit être dorée. Faites glisser la tarte sur un plat et laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil: servez avec une petite verrine de compote de pommes, ou un sorbet à la pomme verte.

TARTE AMANDINE AUX PÊCHES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 2 œufs • 125 g d'amandes en poudre • 50 g de cassonade • 15 cl de crème • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 12 oreillons de pêche au sirop • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Égouttez les oreillons de pêche, coupez-les en lamelles. Mélangez dans un saladier la poudre d'amandes, la cassonade, la cannelle, ajoutez les œufs entiers, puis la crème. Fouettez pour obtenir une crème homogène. Versez la crème sur la pâte, déposez harmonieusement les lamelles de pêche et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez la tarte, servez tiède ou froid.

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 400 g de chocolat noir • 40 g de beurre • 40 cl de crème liquide • 100 g de noisettes concassées

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson, recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faites-la cuire pendant 15 minutes, puis retirez les billes et le papier et prolongez la cuisson pendant 5 minutes. Sortez la pâte du four et faites-la glisser sur le plat de service. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, versez la crème dans une casserole, portez à ébullition, puis retirez du feu. Cassez le chocolat en petits morceaux, mettez-les dans la crème, et laissez fondre, puis mélangez. Incorporez le beurre en morceaux et laissez fondre. Laissez tiédir cette crème, puis versez-la sur le fond de tarte.

Égalisez au couteau. Laissez refroidir complètement. Saupoudrez de noisettes concassées.

Nos conseils : préparez cette tarte le matin pour le soir ou la veille pour le lendemain, pour que la ganache (crème au chocolat) soit bien prise. Vous pouvez remplacer les noisettes par des amandes effilées grillées.

TARTE AU CITRON

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 2 citrons non traités • 2 œufs • 150 g de sucre • 80 g de beurre

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Râpez le zeste d'un citron, pressez les deux fruits. Battez les œufs dans un bol.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajoutez le sucre, puis le jus et le zeste de citron. Mélangez bien, retirez du feu et ajoutez les œufs battus. Remettez la casserole sur le feu, laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez la crème sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 20 minutes. Démoulez sur un plat rond et laissez refroidir.

Notre conseil : pour changer, remplacez les deux citrons par deux oranges.

TARTE AU FROMAGE BLANC ET AUX RAISINS

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

Pâte : 350 g de farine • 150 g de sucre • 150 g de beurre + 20 g pour le moule • 2 jaunes d'œufs • 1 citron non traité • 1 sachet de levure • 10 cl de vin blanc sec • sel

Garniture : 200 g de fromage blanc • 100 g de raisins secs • 1 œuf • 1 sachet de sucre vanillé

Réalisation

Râpez le zeste du citron. Versez la farine dans un saladier, ajoutez la levure, une pincée de sel, le zeste de citron, puis creusez un puits, incorporez le beurre coupé en petits morceaux et les jaunes d'œufs. Pétrissez, puis ajoutez le vin blanc. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et partagez-la en deux parties. Étalez deux abaisses au rouleau. Beurrez un moule à tarte. Tapissez-le avec une abaisse.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez le fromage blanc avec le sucre, l'œuf battu et les raisins secs. Versez sur la pâte, recouvrez avec la seconde abaisse en soudant les bords avec les doigts. Faites des incisions dans le dessus de la pâte avec la pointe d'un couteau. Enfournez et laissez cuire pendant 40 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

TARTE AU SUCRE

4 pers. Prép. : 15 min Repos : 1 h 15 min Cuisson : 30 min

---

250 g de farine • 5 cl de lait • 10 g de levure de boulanger • 10 g de sucre • 120 g de beurre • 2 œufs + 3 jaunes • 10 cl de crème liquide • 150 g de vergeoise • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Faites tiédir le lait dans un bol, émiettez la levure dedans, mélangez. Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, le sucre et creusez un puits au centre. Mettez les trois jaunes d'œufs, la levure, le beurre coupé en morceaux. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Couvrez le saladier et laissez lever la pâte pendant 1 heure dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte. Saupoudrez-la de vergeoise et laissez lever 15 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs entiers avec la crème. Versez sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Servez tiède.

TARTE AUX AMANDES

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 200 g de sucre • 50 cl de crème • 200 g d'amandes effilées • 2 cuil. à soupe de Grand Marnier

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Fouettez le sucre et la crème pour que la préparation mousse, puis ajoutez le Grand Marnier et enfin les amandes. Versez sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur un plat de service et laissez refroidir avant de déguster.

TARTE AUX BANANES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 6 bananes • 3 jaunes d'œufs • 10 cl de crème liquide • 50 g de sucre • 50 g de farine • 40 cl de rhum

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Pelez trois bananes, écrasez-les avec la crème, le sucre, la farine, les jaunes d'œufs et le rhum, mélangez au fouet pour obtenir une crème épaisse. Étalez-la sur la pâte.

Pelez les trois bananes restantes, coupez-les en rondelles, et disposez-les sur la crème en les enfonçant légèrement. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur un plat en retirant le papier de cuisson. Laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil : si vous ne souhaitez pas parfumer la tarte avec du

rhum, remplacez-le par un peu de jus de fruits de la passion.

TARTE AUX CERISES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte feuilletée • 2 œufs • 400 g de cerises • 80 g de sucre • 20 cl de crème • 2 cuil. à soupe de kirsch

Réalisation

Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dénoyautez les cerises, déposez-les sur le fond de tarte. Battez les œufs avec la crème, le sucre et le kirsch, versez sur les fruits et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur un plat rond en retirant le papier de cuisson. Servez tiède ou froid.

TARTE AUX FIGUES ET AUX AMANDES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 12 figues violettes • 60 g de beurre • 60 g de sucre • 100 g d'amandes en poudre • 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les amandes en poudre, la cannelle et le beurre. Travaillez l'ensemble pour obtenir une crème.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte brisée dans un

moule, recouvrez-la de crème. Lavez et essuyez les figues, coupez-les en lamelles et disposez-les harmonieusement sur la tarte. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

Notre conseil : accompagnez de glace à la vanille ou de crème anglaise.

TARTE AUX FRAISES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 400 g de fraises • 3 jaunes d'œufs • 50 cl de lait • 100 g de sucre • 40 g de farine • 50 g de beurre • 2 gouttes d'extrait de vanille

---

Réalisation

Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson et faites cuire pendant 15 minutes, puis retirez les billes et le papier et prolongez la cuisson pendant 5 minutes pour que le fond soit doré. Sortez la pâte du four, retirez-la du moule en enlevant le papier de cuisson et laissez refroidir.

Préparez la crème pâtissière : mélangez le sucre et les jaunes d'œufs avec l'extrait de vanille dans un saladier. Faites chauffer le lait, versez-le sur la crème en mélangeant, versez dans une casserole et faites cuire à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laissez refroidir.

Lavez rapidement les fraises, épongez-les sur un papier absorbant et équeutez-les. Versez la crème pâtissière sur la pâte cuite, disposez harmonieusement les fraises dessus.

Notre conseil : choisissez des fraises mara des bois, elles sont très parfumées.

TARTE AUX FRAMBOISES ET AUX PIGNONS

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 20 cl de lait • 1 gousse de vanille • 75 g de sucre • 1 jaune d'œuf • 20 g de poudre d'amandes • 20 g de farine • 20 cl de crème liquide • 500 g de framboises • 50 g de pignons

---

Réalisation

Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur. Laissez tiédir. Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre, puis incorporez la farine et la poudre d'amandes.

Versez la préparation dans la casserole, mélangez et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement, puis incorporez la crème. Retirez la gousse de vanille. Laissez tiédir, puis versez sur la pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Sortez du four, démoulez et laissez refroidir. Mettez dessus les framboises. Faites griller les pignons à sec dans une poêle et parsemez-en la tarte.

TARTE AUX KIWIS

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 4 œufs • 20 cl de crème • 150 g de sucre • 8 kiwis

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à

tarte en conservant le papier de cuisson. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Enfournez, laissez cuire pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, pelez les kiwis, coupez-les en tranches. Battez les œufs avec la crème et le sucre. Déposez les lamelles de kiwi sur la pâte, arrosez de crème aux œufs et mettez au four. Faites cuire pendant 15 minutes. Servez tiède ou froid.

TARTE AUX MIRABELLES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 800 g de mirabelles • 2 œufs • 30 g de sucre • 10 cl de crème • 80 g de sucre cristallisé

Réalisation

Lavez et essuyez les mirabelles, dénoyautez-les. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant sa feuille de cuisson. Battez les œufs avec la crème et le sucre. Répartissez les fruits sur la pâte, versez la crème aux œufs. Faites cuire 25 minutes.

Saupoudrez la tarte de sucre cristallisé, remettez dans le four et prolongez la cuisson pendant 5 minutes. Faites glisser la tarte sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez tiède.

TARTE AUX MYRTILLES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 250 g de myrtilles • 100 g d'amandes en poudre • 2 œufs • 100 g de sucre • 2 cuil. à soupe de crème • 2 cuil. à soupe de sucre glace • sel

---

Réalisation

Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre, la crème, une pincée de sel et les œufs entiers. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson, versez la crème aux amandes, égalisez et disposez dessus les myrtilles. Faites cuire pendant 25 minutes.

Démoulez, laissez refroidir et saupoudrez la tarte de sucre glace avant de servir.

TARTE AUX NOISETTES, AUX PIGNONS ET AUX RAISINS

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 50 g de raisins secs • 50 g de noisettes concassées • 60 g de pignons • 80 g d'amandes en poudre • 80 g de sucre • 3 œufs • 100 g de beurre • 4 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • ½ sachet de levure chimique • 30 g de fécule de maïs • 60 g de farine

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur afin qu'il soit facile à travailler. Mettez les raisins secs dans un bol, recouvrez-les d'eau de fleur d'oranger et laissez-les macérer. Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Battez les œufs avec le beurre et le sucre, puis incorporez la poudre d'amande, la farine, la fécule et la levure. Ajoutez les raisins secs et l'eau de fleur d'oranger.

Mélangez bien, versez sur la pâte, égalisez avec la lame d'un couteau, puis parsemez de pignons et de noisettes. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Faites glisser sur un plat rond et laissez refroidir avant de déguster.

TARTE AUX NOIX

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 55 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 50 g de farine • 250 g de cassonade • 4 gouttes d'extrait de vanille • 60 g de beurre • 300 g de cerneaux de noix

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson et faites-la cuire pendant 10 minutes. Retirez les billes et le papier.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole, ou au micro-ondes. Battez les œufs dans un saladier avec la cassonade et la farine, incorporez le beurre fondu et l'extrait de vanille. Concassez grossièrement la moitié des cerneaux de noix, ajoutez-les à la préparation, versez sur la pâte. Disposez les cerneaux de noix restants harmonieusement. Remettez au four et laissez cuire pendant 15 minutes. Faites glisser la tarte sur le plat de service et laissez refroidir.

Notre conseil : servez avec une crème anglaise ou une glace au café.

TARTE AUX NOIX DE PÉCAN ET AU SIROP D'ÉRABLE

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 3 œufs • 60 g de beurre • 50 g de cassonade • 100 g de cerneaux de noix de pécan • 5 cuil. à soupe de sirop d'érable

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Faites fondre le beurre. Versez le sirop d'érable dans une casserole, ajoutez la cassonade, faites chauffer afin que le sucre fonde.

Faites griller les noix de pécan à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles dégagent leur parfum.

Fouettez les œufs, ajoutez-les au sucre dissous, puis incorporez le beurre fondu et les noix de pécan.

Versez sur la pâte et enfournez. Faites cuire pendant 30 minutes.

Laissez refroidir. Faites glisser la tarte sur le plat de service.

TARTE AUX ORANGES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 oranges non traitées • 1 œuf • 100 g de sucre • 50 g de beurre

---

Réalisation

Garnissez un moule à tarte de pâte brisée en conservant le papier de cuisson. Râpez le zeste d'une orange, pressez le fruit.

Battez l'œuf avec le sucre, puis incorporez le jus et le zeste d'orange. Épluchez les oranges restantes en retirant les peaux blanches, coupez-les en tranches fines.

Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la crème à l'orange sur la pâte, déposez dessus les tranches d'orange, arrosez de beurre fondu. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes.

Démoulez sur le plat de service et laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil : accompagnez chaque part de tarte d'une petite verrine

(ou d’une quenelle) de mousse au chocolat noir.

TARTE AUX PETITS-SUISSES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 4 blancs d’œufs • 12 petits-suisses • 20 cl de crème • 2 sachets de sucre vanillé • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Fouettez dans un saladier les petits-suisses avec le sucre vanillé et la crème. Battez les blancs d’œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la crème de petits-suisses.

Versez sur la pâte et faites cuire pendant 40 minutes. Démoulez la tarte et laissez-la refroidir avant de déguster.

Notre conseil : accompagnez de confiture d’abricots tiède.

TARTE AUX POMMES, AUX RAISINS ET AUX AMANDES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 pâte feuilletée • 4 pommes • 50 g de poudre d’amandes • 50 g d’amandes entières • 50 g de raisins secs • 50 g de beurre • 1 cuil. à café d’extrait de vanille

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déposez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Hachez grossièrement les amandes entières. Épluchez les pommes, coupez-les en lamelles.

Saupoudrez la poudre d'amandes sur le fond de pâte, déposez dessus les lamelles de pomme, les raisins secs et les amandes hachées. Détaillez le beurre en petits morceaux, répartissez-les sur la tarte et enfournez. Laissez cuire la tarte pendant 30 minutes, démoulez-la et laissez-la tiédir avant de servir.

TARTE BANANE-COCO

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 bananes • 100 g de noix de coco • 120 g de sucre • 2 œufs • 10 cl de lait

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou de légumes secs) et faites-la cuire pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre et la noix de coco. Faites chauffer le lait, versez-le sur la crème en fouettant.

Transvasez la préparation dans une casserole, faites chauffer à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe. Versez la crème sur la pâte. Pelez les bananes, coupez-les en rondelles, disposez-les sur la pâte et remettez à cuire pendant 10 minutes. Démoulez sur le plat de service et laissez refroidir avant de servir.

TARTE BRIOCHÉE AU SUCRE ET À LA FLEUR D'ORANGER

4-6 pers. Prép. : 15 min Repos : 1 h 40 min Cuis. : 25 min

---

300 g de farine • 1 sachet de levure de boulanger • 100 g de beurre • 3 œufs • 10 cl de lait • 25 g de sucre • 100 g de

cassonade • 5 cl de crème • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Délayez la levure dans deux cuillerées à soupe de lait. Versez le sucre et une pincée de sel dans un saladier, versez le lait restant et mélangez. Versez la farine dans un autre saladier, ajoutez deux œufs, puis délayez avec le lait sucré. Incorporez le beurre et une cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger. Pétrissez pour obtenir une pâte souple, laissez reposer pendant 1 heure au frais.

Étalez la pâte dans un moule à tarte, laissez lever près d'une source de chaleur pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, mélangez la cassonade avec un œuf entier, la crème et une cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la crème sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 25 minutes. Servez tiède ou froid.

TARTE AU CHOCOLAT ET AU PAIN D'ÉPICES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

125 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 tranches de pain d'épices • 1 œuf • 200 g de farine • 100 g de sucre glace • 30 g de cacao non sucré • 30 g d'amandes en poudre • sel

Ganache : 200 g de chocolat noir • 50 cl de crème liquide • 20 g de beurre

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Versez le sucre glace dans un saladier, ajoutez le beurre et travaillez à la fourchette jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, une

pincée de sel, le cacao et enfin l'œuf battu. Roulez la pâte en boule, entourez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Pendant ce temps, préparez la ganache : versez la crème dans une casserole, portez-la à ébullition, puis retirez du feu, ajoutez le chocolat coupé en morceaux et laissez-le fondre en mélangeant. Incorporez ensuite le beurre et mélangez. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte. Étalez la pâte, garnissez-en le moule, recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson et faites cuire pendant 20 minutes. Retirez les billes et le papier et prolongez la cuisson pendant 5 minutes pour que le fond de la tarte soit doré.

Retirez du four, laissez refroidir. Versez la ganache au chocolat sur la pâte. Mixez les tranches de pain d'épices pour les réduire en poudre, saupoudrez sur la tarte.

TARTE COCO-CHOCOLAT

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 150 g de chocolat noir • 100 g de noix de coco râpée • 80 g de beurre • 20 cl de crème liquide

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes. Retirez les billes de cuisson et le papier, prolongez la cuisson pendant 5 minutes afin que le fond de la pâte dore. Démoulez sur le plat de service.

Faites chauffer la crème liquide dans une casserole, arrêtez le feu et mettez le chocolat coupé en petits morceaux. Laissez-le fondre en mélangeant doucement, puis incorporez le beurre coupé en petits

morceaux. Laissez fondre, puis refroidir. Versez sur la pâte, égalisez et saupoudrez de noix de coco râpée.

TARTE FEUILLETÉE FLAMBÉE AU CALVADOS

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 5 pommes reinettes • 120 g de beurre • 100 g de cassonade • 2 cuil. à soupe de cannelle • 4 cl de calvados

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte. Faites fondre le beurre dans une casserole. Pelez les pommes, coupez-les en fines lamelles. Déposez-les sur la pâte en les faisant se chevaucher, en les badigeonnant les unes après les autres de beurre fondu et en les saupoudrant de cassonade. Renouvelez jusqu'à l'épuisement des lamelles de pomme. Saupoudrez de cannelle et enfournez. Laissez cuire pendant 15 minutes.

Sortez la tarte du four et badigeonnez à nouveau les pommes de beurre, saupoudrez-les de cassonade. Remettez au four et prolongez la cuisson pendant 10 minutes. Faites chauffer le calvados, versez sur la tarte et flambez. Servez aussitôt.

TARTE FEUILLETÉE POMMES-FIGUES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 4 pommes • 6 figues • 70 g de sucre • 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre • 50 g de beurre

---

Réalisation

Épluchez les pommes, coupez-les en petits dés, mettez-les dans une casserole avec quatre cuillerées à soupe d'eau et 30 g de sucre. Laissez cuire à très petit feu pendant environ 20 minutes.

Écrasez les dés de pomme avec une fourchette. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte, garnissez-le de pâte. Étalez les pommes écrasées uniformément sur la pâte. Lavez et essuyez les figues, coupez-les en tranches fines et disposez-les sur la compote. Saupoudrez avec le reste de sucre et la cannelle, puis parsemez de petits morceaux de beurre. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser la tarte sur le plat de service. Laissez tiédir avant de déguster.

Notre conseil : si vous êtes pressé, utilisez de la compote de pommes en conserve.

TARTE FINE AUX ABRICOTS ET AUX PISTACHES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 12 abricots frais • 30 g de beurre • 75 g de cassonade • 1 jaune d'œuf • 4 cuil. à soupe de pistaches nature

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Disposez la pâte avec son papier de cuisson sur la plaque du four. Battez le jaune d'œuf avec une cuillerée à soupe d'eau, badigeonnez-en la pâte en insistant sur le pourtour. Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes. Démoulez la tarte.

Ouvrez les abricots, dénoyautez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez les demi-abricots, faites-les dorer pendant 5 minutes, saupoudrez de cassonade et laissez caraméliser pendant 5 minutes. Disposez les demi-abricots sur la pâte cuite, parsemez de pistaches

concassées. Servez tiède.

TARTE AUX NOIX ET AU CARAMEL

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 250 g de sucre • 100 g de beurre • 300 g de cerneaux de noix • 15 cl de crème

---

Réalisation

Versez 150 g de sucre dans un saladier, ajoutez les œufs entiers et fouettez pour obtenir un mélange mousseux. Faites fondre le beurre. Mixez 200 g de cerneaux de noix, versez la poudre obtenue dans le saladier, ajoutez le beurre, mélangez bien.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Versez la préparation sur la pâte, enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes, puis démoulez la pâte en retirant le papier de cuisson.

Pendant ce temps, versez le reste de sucre dans une casserole, mouillez avec trois cuillerées à soupe d'eau et faites cuire pour obtenir un caramel ambré. Versez la crème peu à peu sans cesser de mélanger et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 5 minutes. Réservez.

Sortez la tarte du four, disposez dessus les cerneaux de noix entiers de façon harmonieuse et nappez de caramel. Laissez refroidir avant de servir.

TARTE AUX POIRES, AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES CARAMÉLISÉES

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 250 g de chocolat noir • 10 cl de

crème liquide • 20 g de beurre • 4 poires au sirop • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées • 20 g de sucre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faites cuire pendant 20 minutes, retirez les billes et le papier sulfurisé et prolongez la cuisson pendant 5 minutes. Sortez du four, démoulez et laissez refroidir.

Pendant la cuisson de la pâte, faites bouillir la crème. Retirez du feu, ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux et remuez pour faire fondre. Ajoutez enfin le beurre, mélangez encore pour obtenir une crème lisse. Égouttez les poires, coupez-les en lamelles de même taille.

Lorsque la pâte est froide, versez dessus la crème au chocolat et disposez les lamelles de poire pour former une rosace. Versez le sucre dans une casserole, arrosez d'une cuillerée à soupe d'eau et mettez sur le feu pour obtenir un caramel blond. Jetez les amandes et mélangez hors du feu pour bien les enrober. Disposez les amandes sur la tarte.

TARTE SABLÉE AUX AMANDES ET AUX ABRICOTS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 100 g d'amandes en poudre • 2 œufs • 80 g de beurre • 80 g de sucre • 30 g de farine • 150 g de confiture d'abricots • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Travaillez le beurre mou à la fourchette dans un saladier avec le sucre, puis incorporez les œufs l'un après l'autre, la poudre d'amandes et la farine. Battez pour que la crème soit homogène.

Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Versez la confiture d'abricots, égalisez à la cuillère et recouvrez de crème aux amandes. Faites cuire pendant 25 minutes. Saupoudrez la tarte d'amandes effilées, et prolongez la cuisson pendant 5 minutes.

Notre conseil : remplacez la confiture d'abricots par de la confiture de fraises ou de prunes.

TARTE SABLÉE AUX RAISINS

4-6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 250 g de raisin blanc • 250 g de raisin noir • 1 figue violette • 20 g de beurre

Garniture : 20 cl de lait • 1 œuf + 1 jaune • 15 cl de crème fraîche liquide • 30 g de sucre • 20 g de farine • 2 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger

---

Réalisation

Fouettez le sucre avec l'œuf et le jaune, puis ajoutez la farine. Faites bouillir le lait, versez-le peu à peu sur le mélange sans cesser de fouetter. Versez dans une casserole, faites épaissir sur feu doux, puis laissez tiédir.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6), étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson, recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson et enfournez. Laissez cuire pendant 15 minutes, puis retirez les billes et le papier et prolongez la cuisson pendant 5 minutes pour que le fond de la pâte dore.

Retirez la pâte du four, démoulez-la et laissez refroidir. Incorporez à la garniture l'eau de fleur d'oranger.

Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly, incorporez-la

délicatement.

Lavez les raisins, épongez-les doucement, égrainez-les. Versez la crème sur la tarte, disposez dessus les grains de raisins en intercalant les couleurs.

TARTE SABLÉE À LA CONFITURE DE LAIT ET AUX FRUITS ROUGES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 2 h

---

1 rouleau de pâte sablée • 1 litre de lait • 500 g de sucre • 1 gousse de vanille • 200 g de fruits rouges (framboises, fraises, groseilles)

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson et faites cuire pendant 15 minutes. Retirez les billes et le papier et prolongez la cuisson pendant 5 minutes afin que le fond soit doré.

Faites glisser le fond de tarte sur le plat de service et laissez refroidir. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sucre et la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Portez à ébullition et laissez confire pendant 1 heure 30 minutes à feu très doux pour obtenir une confiture.

Versez-la sur le fond de tarte, laissez refroidir. Pendant ce temps, lavez et épongez délicatement les fruits, équeutez les fraises et disposez-les harmonieusement sur la tarte. Servez à température ambiante.

Notre conseil : cuisinez la confiture de lait à l'avance, ou utilisez de la confiture du commerce si vous êtes pressé.

TARTE SABLÉE AUX PÊCHES, AU MIEL ET AUX AMANDES

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte sablée • 1 kg de pêches jaunes • 100 g d'amandes en poudre • 4 cuil. à soupe de miel liquide

---

Réalisation

Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Pelez les pêches, dénoyautez-les, coupez-les en quatre.

Saupoudrez le fond de pâte de poudre d'amandes, disposez dessus les quartiers de pêche en plaçant le côté bombé vers vous, arrosez de miel et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

TATIN AUX POMMES, CRÈME AU CALVADOS

4-6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 6 pommes • 100 g de sucre • 50 g de beurre • 25 cl de crème épaisse • 5 cl de calvados

---

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Épluchez les pommes, coupez-les en quatre. Mettez le beurre coupé en morceaux dans un moule allant à la flamme, saupoudrez de sucre et faites chauffer pour obtenir un caramel ambré. Retirez du feu, disposez les quartiers de pomme face bombée au fond du moule.

Recouvrez de pâte feuilletée en rentrant les bords à l'intérieur du moule. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Démoulez la tarte en la retournant sur un plat rond. Fouettez la crème

avec le calvados, servez-la très froide dans des verrines avec la tarte chaude.

TOURTE À LA FRANGIPANE OU GALETTE DES ROIS

4-6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

---

2 rouleaux de pâte feuilletée • 140 g d'amandes en poudre I • 100 g de sucre • 2 œufs + 1 jaune • 75 g de beurre • sel

---

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Versez les amandes en poudre, le sucre et une pincée de sel dans un saladier, ajoutez les œufs et le beurre. Mélangez bien. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Étalez un rouleau de pâte dans un moule à manqué en conservant le papier de cuisson. Garnissez de crème aux amandes. Recouvrez avec la seconde abaisse de pâte. Dessinez des stries sur le dessus de la pâte. Battez l'œuf avec une cuillerée à soupe d'eau, badigeonnez la pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 25 minutes environ. La pâte doit être dorée. Laissez refroidir avant de servir.

Notre conseil: si vous servez cette tourte à l'Épiphanie, n'oubliez pas de cacher une fève au centre de la crème d'amandes.

INDEX DES RECETTES

PÂTES À TARTE 9

Pâte à pizza
Pâte brisée
Pâte feuilletée
Pâte sablée

CLAFOUTIS SALÉS 13

Clafoutis anchois et tomates confites
Clafoutis au fenouil
Clafoutis aux carottes et à la coriandre
Clafoutis au céleri et au jambon
Clafoutis aux champignons et aux tomates confites
Clafoutis au chèvre et au brocoli
Clafoutis au chèvre, aux olives et aux herbes de Provence
Clafoutis aux girolles et à la ciboulette
Clafoutis aux lardons, au roquefort, aux poires et aux noix
Clafoutis aux légumes et au jambon fumé
Clafoutis au magret fumé et au gorgonzola
Clafoutis aux poires, au jambon et au roquefort
Clafoutis aux poires et au reblochon
Clafoutis au thon, aux tomates et au basilic
Clafoutis aux tomates, aux courgettes et au chèvre
Petits clafoutis aux tomates cerise, à l'origan et au basilic

CLAFOUTIS SUCRÉS 29

Clafoutis à la rhubarbe
Clafoutis aux abricots
Clafoutis aux framboises
Clafoutis aux griottes
Clafoutis aux mangues et à la vanille
Clafoutis aux mirabelles
Clafoutis aux mûres
Clafoutis aux pêches et au caramel
Clafoutis aux pommes, aux noix et au miel
Clafoutis aux poires et aux amandes
Clafoutis aux poires, aux amandes et au chocolat

CRUMBLES SALÉS 41

Crumbles au chèvre, aux noix et aux raisins
Crumble aux courgettes, au chèvre et à la menthe
Crumble aux courgettes, au jambon et aux champignons
Crumble d'asperges aux amandes et aux pistaches
Crumbles de carottes aux noisettes
Crumble de poireaux à la pancetta
Crumbles de saumon au gingembre
Crumble de saumon aux herbes et au sésame
Crumble aux oignons, aux pommes et au curry
Petits crumbles de tomates et pistou

CRUMBLES SUCRÉS 51

Crumble aux abricots et au caramel
Crumble au pain d'épices, aux pommes et à la rhubarbe
Crumbles aux fruits noirs

Crumble aux fruits rouges
Crumble aux poires et aux noisettes
Crumble aux pruneaux et aux zestes d'orange
Crumble aux prunes, aux pruneaux et à l'orange
Crumbles biscuités au citron
Crumble au chocolat et aux noisettes
Crumble d'ananas à la vanille
Crumbles express aux pommes
Crumble aux fraises et à la rhubarbe
Crumble aux pommes et aux bananes
Crumble aux pommes et aux framboises
Crumble à la rhubarbe et au gingembre
Crumbles sablés aux poires et au chocolat

TARTES SALÉES 67

Flamiche
Petites tatins aux pommes et au camembert
Tarte à la moutarde douce
Tarte à la ratatouille
Tarte à la tapenade, à la tomate et à la roquette
Tarte à la tomate et au pistou
Tarte au maroilles
Tarte au parmesan et à l'origan
Tarte au roquefort et aux poires
Tarte au saumon et aux épinards
Tarte au thon et à la tomate
Tarte aux aubergines, à la mozzarella et au pistou
Tarte aux brocolis, aux amandes et aux lardons
Tarte aux brocolis et à la brousse
Tarte aux champignons blancs et au curry
Tarte aux épinards, au chèvre et au jambon
Tarte aux épinards et à la ricotta
Tarte aux légumes du Midi
Tarte aux oignons et au munster
Tarte aux pleurotes et au parmesan
Tarte aux poireaux et au comté
Tarte aux sardines, aux oignons et aux tomates
Tarte aux tomates, au chèvre et à l'ail confit
Tarte aux tomates et aux courgettes à l'anchoïade

Tarte au chèvre et au cresson
Tarte corse aux herbes
Tarte de pommes de terre au fromage blanc
Tarte de pommes de terre, au reblochon et aux lardons
Tarte feuilletée aux asperges et à l'orange
Tarte feuilletée aux fruits de mer express
Tarte fine aux légumes
Tarte parmesane aux asperges
Tarte soufflée au beaufort
Tarte Tatin au fenouil
Tatin de magrets de canard aux pommes
Tatin d'oignons aux épices
Tatin de pommes de terre au cantal
Tatin de tomates confites
Tourte à la brousse et au jambon
Tourte au porc et aux oignons
Tourte au saumon sauce crème au citron

TARTES SUCRÉES 109

Barquettes aux marrons et au chocolat
Flan à la vanille
Linzertorte
Tarte à l'ananas et à la noix de coco
Tarte à la cannelle
Tarte amandine aux pêches
Tarte au chocolat et aux noisettes
Tarte au citron
Tarte au fromage blanc et aux raisins
Tarte au sucre
Tarte aux amandes
Tarte aux bananes
Tarte aux cerises
Tarte aux figues et aux amandes
Tarte aux fraises à la crème pâtissière
Tarte aux framboises et aux pignons
Tarte aux kiwis
Tarte aux mirabelles
Tarte aux myrtilles
Tarte aux noisettes, aux pignons et aux raisins

Tarte aux noix
Tarte aux noix de pécan et au sirop d'érable
Tarte aux oranges
Tarte aux petits-suisses
Tarte aux pommes, aux raisins et aux amandes
Tarte banane-coco
Tarte briochée au sucre et à la fleur d'oranger
Tarte au chocolat et au pain d'épices
Tarte coco-chocolat
Tarte feuilletée flambée au calvados
Tarte feuilletée pommes-figues
Tarte fine aux abricots et aux pistaches
Tarte aux noix et au caramel
Tarte aux poires, au chocolat et aux amandes caramélisées
Tarte sablée aux amandes et aux abricots
Tarte sablée aux raisins
Tarte sablée à la confiture de lait et aux fruits rouges
Tarte sablée aux pêches, au miel et aux amandes
Tatin aux pommes, crème au calvados
Tourte à la frangipane ou galette des rois

Dans la collection **Le petit livre de** vous trouverez également les thématiques suivantes :

Le petit livre de Cuisine
Le petit livre de Culture générale
Le petit livre de Insolites
Le petit livre de Tourisme
Le petit livre de Langues
Le petit livre de Humour

Pour consulter notre catalogue et découvrir les dernières nouveautés, rendez-vous sur www.editionsfirst.fr !